

sale&pepe

SALEPEPE.IT

GENNAIO 2025 - € 4,50



FANTASIA
DI CANAPÈ
pag. 11

**Canapè per
Capodanno**
Pratici e golosi,
colorano i buffet
e fanno subito festa

**Risotti
eleganti**
Ingredienti chic
distinguono
una cena speciale

**I cibi che
portano bene**
Non solo lenticchie,
ma anche uva, agrumi,
maiale e frutta secca

**Anatra
e faraona**
Una saporita e l'altra
delicata, si prestano
ad antipasti e secondi

Posta italiana spa - Sped. in A.P. - DL 353/03 art.1,
comma 1, CNP Milano Roberto - Anno 38 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese
€ 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca
€ 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Stile Italia dizioni



IN EDICOLA IL 18 DICEMBRE 2024

**IL NOSTRO AUGURIO PER
"IL NATALE PIÙ BUONO DEL MONDO"
HA TROVATO CASA.**



Morbide distese di panna che ricoprono dolci e frutta come candida neve, trionfi di mousse salate che creano antipasti da sogno, soffici mousse dolci per farcire i più golosi pasticcini. Natale non è Natale senza la bontà, e con il sifone Tescoma puoi dar vita a ricette gourmet con i più svariati ingredienti, per giocare con sapori e sensazioni. Realizzato in alluminio alimentare, ha tre beccucci decoratori in plastica per dare forma alle tue creazioni, e come tutti i prodotti Tescoma è testato per il compito più straordinario possibile: **qualunque sia la tua storia, farti sentire a casa. Buone Feste da Tescoma!**

www.tescoma.it

tescoma®

LA TUA CASA. LA TUA STORIA.

Il Risotto al vin santo
con Gorgonzola
del servizio di pagina
50; un'immagine del
Pranzo sulla neve a
pagina 22
e il delizioso Bosco
innevato, uno
dei dolci di pagina 88.



Sommario

gennaio

7 Storie di cucina

Il pangiallo di Roma

Storia di un antico dolce della Capitale che sembra scomparso, ma resiste nelle case e da alcuni fornai

10 Passioni

Canapè di Capodanno

Una selezione di tartine con basi insolite e farciture sfiziose. Per cene e aperitivi di anima gourmand

22 Living

Pranzo sulla neve

Il fascino della montagna e un gustoso menu sono gli alleati di weekend e vacanze a tutto relax

30 Tema del mese

Scaramanzia a tavola

Lenticchie, cotechino, agrumi... Perché dovrebbero portar fortuna? Ecco le (tante) risposte

50 Bontà di stagione

Risotti eleganti

Golosi, colorati e con guarnizioni raffinate rendono la tavola accattivante e teatrale

58 Luoghi eccellenti

Agrigento

La città dei templi è un fulgido esempio della ricchezza culturale e gastronomica siciliana

66 Tradizioni

Anatra e faraona

Eccole in piccoli capolavori del gusto che riportano ai fastosi convivi nobiliari di un tempo

79 Enoteca

Calici in festa

Bollicine, bianchi, rossi e vini da dessert. Tutto quel che occorre per celebrare

88 La dolce vita

Dulcis in fundo

Come uscite dalla pasticceria, torte, pavlove e meringate danno letteralmente spettacolo

96 Scelti da Sale&Pepe

Il viaggio dei salmoni

Un'azienda di Ancona li produce affumicati senza congelarli. Una garanzia d'eccellenza

102 Bere bene

Lambrusco & Champagne

Per cotechino e zampone, bollicine a gogo. Dalle più popolari alle più raffinate

106 Tecniche

Agnolotti del plin e alla canavesana

Piccoli, irresistibili e riccamente conditi sono entrambi vanto del Piemonte

RUBRICHE

46 Utile e dilettevole

Schiaccianoci

Storie di oggetti di cucina

64 Made in Italy

Torrone di Caltanissetta

Conoscere e gustare le eccellenze

87 Mondo digital

Social food

Suggerimenti dai nostri smartphone

100 Eventi

Benvenute Bio Fattorie

On e off line

111 Pianeta extravergine

Ogni cavolo vuole il suo olio

Da provare e valorizzare



indice delle ricette

GENNAIO 2025

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Bastoncini di sedano con miele, nocciole e lardo	<u>28</u>
Budini di rape con salsa verde alle noci e scorzonera	<u>28</u>
Canapè di pancarrè integrali al patè di sgombero	<u>18</u>
Canapè di pancarrè nero al branzino con capperi fritti	<u>20</u>
Canapè di pane per tramezzini con tartare al foie gras	<u>20</u>
Canapè di patata americana allo chèvre e porcini	<u>18</u>
Canapè di polenta con lenticchie Beluga e limoni canditi	<u>18</u>
Canapè di sfoglia con albicocche e mousse di prosciutto	<u>20</u>
Mini burger di cotechino al Roquefort	<u>37</u>
Salmon affumicato con pan brioche, chutney di zucca e puntarelle	<u>98</u>
Ostriche con uva in agrodolce speziato	<u>35</u>
Terrina d'anatra con uvetta e pistacchi	<u>68</u>
Terrina di faraona con pistacchi	<u>77</u>

Primi e piatti unici

Agnolotti del plin ai tre condimenti	<u>107</u>
Agnolotti alla canavesana con ragù bianco	<u>108</u>
Fusilli al pesto di broccoletti	<u>112</u>
Gnocchi gratinati alla fontina, finferli e speck	<u>28</u>
Insalata di grano, lenticchie e melagrana	<u>39</u>
Risotto ai carciofi con gremolata	<u>56</u>
Risotto al Campari orange con polvere di capperi	<u>52</u>
Risotto al radicchio, cipolla rossa e Roquefort	<u>55</u>
Risotto al vin Santo con gorgonzola	<u>56</u>
Risotto alla zucca con lenticchie nere	<u>56</u>
Risotto con fonduta di porri, cacio e pepe	<u>56</u>
Spaghetti al ragù di gamberi piccante	<u>41</u>
Taganu aragonese di maccheroni	<u>62</u>
Tagliolini con baccalà, burro acido e capperi	<u>99</u>

Secondi

Anatra al forno con ripieno di pane, amaretti e frutta disidratata	<u>75</u>
Brusciuluneddicu sucu	<u>62</u>
Cosce d'anatra laccate con verdure amare	<u>76</u>

Faraona con castagne e uva	<u>75</u>
Faraona al burro di dragoncello con funghi e camembert	<u>77</u>
Fracosta di manzo al vino speziato	<u>29</u>
Petto d'anatra al profumo di mandarino e cannella	<u>72</u>
Supreme di faraona con zucca e prugne	<u>75</u>
Tournedos di maiale in salsa alle mandorle	<u>43</u>

Dessert e bevande

Bosco innervato	<u>93</u>
Ciambella con noci pecan e brasiliane	<u>47</u>
Corona di brioche alla cannella e noci	<u>95</u>
Cous cous nero	<u>62</u>
Crostata di mele	<u>94</u>
Meringata con financier e mousse di castagne	<u>95</u>
Pangiallo	<u>8</u>
Pavlova agli agrumi	<u>91</u>
Semifreddo al torrone e ricotta	<u>65</u>
Strudel dolce di patate	<u>29</u>
Tarte al cioccolato bianco, mandorle e mandarino	<u>45</u>
Tisana di rosa canina alla mela e rosmarino	<u>29</u>
Torta speziata	<u>89</u>



DAI FORMA AL GUSTO



Taleggio D.O.P. nasce quadrato ma è pronto a diventare come ti piace! Segui la tua creatività e il tuo appetito: provalo cremoso, filante, croccante, o così com'è, in purezza.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



**VIENI A
SCOPRIRLO**



BERLUCCHI FRANCIACORTA.
ENJOY YOUR MOMENTS



#berlucchimoments
@berlucchiwine



GIAN MARCO FOLCOLINI

È stata severissima Ada Boni, giornalista e gastronomo del Novecento, nel suo giudizio sul pangiallo. Nel libro *La cucina romana* scrive: “è un dolce rozzo e pesante. E ciò spiega il suo progressivo decadere, del quale, tutto sommato, non sapremmo rammaricarci troppo”. E poi incalza “è andato man mano perdendo terreno, finché ripudiato dai pasticceri, che non lo eseguono più, fa ancora qualche timida apparizione nei negozi dei fornai”. Era il 1929 quando la Boni scriveva. Certo leggero non era, e moderno neppure, questo dolce delle feste a base di miele, frutta secca e canditi, coperto da una caratteristica pastella d'uova per renderlo giallo. Ma i romani lo hanno amato molto e a lungo, almeno sino a tutto il Novecento. Poi l'avanzata del panettone ha fatto crollare il mito. Divertente e affettuoso è il racconto che fa lo scultore americano William Wetmore Story che, nella seconda metà dell'800, innamoratosi della città eterna, vi si trasferì per sempre descrivendo nel libro *Roba di Roma* le abitudini dei romani, pangiallo compreso. Secondo Story ogni romano che ha un baiocco in tasca per le feste mangia “torone” e “pan giallo” e, dopo aver descritto il primo, passa al secondo: “non trovo altra via per darne un'idea più chiara che quella di dire che suo padre è un *Almond candy* e sua madre un *Plum pudding*. Partecipa infatti alle qualità di entrambi i genitori, poiché dalla

madre eredita l'uva passa, mentre il padre gli dà mandorle e consistenza. Non ci si rompono i denti come sul torrone, ma i denti vi affondano come le ruote di un carretto nella mota argillosa e di tanto in tanto ricevono uno shock da parte degli acini di uva passa, dalle mandorle indurite, dai pistacchi, dai pinoli che allarmano il mangiatore ignaro e innocente con dubbi paurosi”. Adesso vi starete chiedendo: ma di che dolce sto parlando? Di uno buono (parente del panpepato), benaugurante e molto antico, che si preparava nella Roma imperiale, in occasione della fine del solstizio d'inverno, per inneggiare al ritorno della bella stagione e del sole. raffigurato con la caratteristica

copertura dorata del pane (fatta con uova o con acqua e zafferano). Con il passare dei secoli la tradizione non si è spezzata e a partire dal Cristianesimo il pangiallo è diventato il dolce natalizio per eccellenza dei romani, diffondendosi col tempo nei borghi intorno alla capitale, nella zona dei Castelli, fino alla Tuscia e alla Ciociaria. Non esiste una ricetta codificata e se nei tempi grami le massaie romane mettevano i noccioli della frutta estiva essiccati al posto delle costose mandorle e nocciole, in tempi di maggior benessere

o più moderni si aggiungevano cacao o cioccolato fondente, fichi secchi, cannella, zucchero, caffè, cedro candito. Molte pasticcerie ne facevano una versione più raffinata, con pasta di mandorle sciolta con uova, mentre una ghiaccia al cioccolato copriva la calotta. Oggi l'idillio tra il pangiallo e Roma è finito, difficilmente si prepara in casa e sono pochissime le pasticcerie che lo producono, ma soprattutto non se ne sente parlare. È più facile assaggiarlo nei comuni che circondano a Nord la Capitale, dove la tradizione prosegue nelle case e dai fornai. Come succede a Riano, che da 12 anni organizza per il pangiallo un'apposita sagra a fine novembre. Che dire? C'eravamo tanto amati, come recita il titolo di un film di Ettore Scola, guarda a caso girato a Roma. Finiscono gli amori tra le persone, figurarsi quello tra un dolce “romano de Roma” e la sua città. Sono cose che capitano.

Il pangiallo di Roma

FATTO DI MIELE E FRUTTA SECCA, ERA IL DOLCE DELLE FESTE INVERNALI NELLA CAPITALE. ORMAI SEMBRA SCOMPARSO, MA VE N'È ANCORA TRACCIA...

di Laura Maragliano, in cucina Claudia Compagni

PANGIALLO

FACILE
PER 4 PANGIALLI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI

**300 g di uvetta – 250 g di farina – 200 g di mandorle – 200 g di gherigli di noce – 200 g di nocciole tostate – 100 g di pinoli – 150 g di scorze di arancia e cedro candite – 200 g di miele di acacia – 1 limone non trattato – 1 arancia non trattata – cannella – noce moscata – chiodi di garofano
per la copertura 50 g di farina 00 – 1 bustina di zafferano – olio di semi di girasole**

1 Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti, poi scolatela e asciugatela. Tritate nel mixer, non troppo finemente, mandorle, noci, nocciole e pinoli. Mescolatele in una ciotola con le scorze candite tagliate a dadini e l'uvetta. Scaldare

il miele finché diventa liquido. Versatelo sulla frutta secca e mescolate bene; quindi unite la farina, la scorza grattugiata di arancia e limone lavati, 1 cucchiaino di cannella, 1 pizzico di noce moscata e di chiodi di garofano e lavorate con le mani. Dividete il composto in 4 parti uguali, ungete le mani con un filo d'olio, compattate le porzioni e date a ognuna la forma di una palla leggermente schiacciata. Disponetele su una teglia rivestita con carta da forno e fatele riposare a temperatura ambiente per 10-12 ore.

2 Sciogliete lo zafferano in 0,8 dl di acqua calda, unite la farina e 0,5 dl di olio e mescolate per ottenere una pastella omogenea. Spennellatela sui panetti.

3 Infornateli a 180° per 40 minuti; lasciateli raffreddare. Avvolgete ognuno in un foglio di pellicola e fateli riposare per 2-3 giorni.

FRANCESCA MOSCHENI (2)



Dove trovarlo

Il pangiallo a Roma si può assaggiare all'Antico Forno Roscioli e alla pasticceria Regoli all'Esquilino; lo si trova da Valzani e al Biscottificio Innocenti a Trastevere; infine lo si gusta alla pasticceria Gruè alle porte del quartiere Coppedè. Di recente, Giuseppe Mulargia, chef del ristorante Le Spighe del Grand Hotel Palatino di Roma, ha riportato in auge il dolce riproponendolo ai turisti per le festività natalizie.

LAURA SPINELLI (2)



Giovanni Rana
RANA

**Per fare un tortellino così,
ne devi aver fatti di tortellini.**



Una sfoglia così ruvida e porosa
che trattiene meglio il sugo.

Nuovi Sfogliagrezza. Ancora una volta, ancora più buoni.



CANAPÈ

di Capodanno

ELEGANTI STUZZICHINI DAL FASCINO RÉTRO NON PASSANO MAI DI MODA: PRATICI DA PREPARARE, SERVITI SU GRANDI VASSOI E GUARNITI CON INGREDIENTI FANTASIOSI DANNO UN TOCCO DI CLASSE A CENE E COCKTAIL PARTY

a cura di Silvia Bombelli, testo di Francesca Tagliabue, ricette di Antonella Pavanello, in cucina Elena Tettamanzi, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Bocconcini preziosi da gustare senza bisogno di posate, prendendoli con una sola mano (quella libera dal calice), i canapè sono i grandi precursori dell'odierno finger food. A crearli nella Fran-

cia di metà dell'Ottocento fu l'arcinoto chef Auguste Escoffier, che dirigeva le cucine del Savoy di Londra e del Ritz di Parigi: bastò completare dei pezzetti di pane con piccole saporite guarnizioni per stabilire lo standard del canapè moderno, citando velocità, rigore e fantasia culinaria come le sue principali caratteristiche. E poiché sembrava che la guarnizione si accomodasse sul pane come una persona su un sofà, questo stuzzichino iniziò a essere chiamato canapè, termine francese che in realtà definisce qualsiasi elemento di arredamento confortevole, che assomigli a un divano o una poltrona. Sull'origine del nome esiste però un'altra scuola di pensiero per cui il termine indica più genericamente mini an-

tipasti da uno o due bocconi da offrire agli ospiti seduti sui divani. In un caso o nell'altro il formato è ben definito: nel suo libro di cucina *Le Guide Culinaire* (1903), Escoffier dice che un autentico canapè deve avere una base di pane, con sopra "una crema spalmabile o un olio, un ingrediente principale e una guarnizione semplice". Anche il libro *Hors d'Oeuvre & Canapés* di James Beard (1940), che dedica un intero capitolo a queste delizie, ne conferma gli elementi distintivi, anche se prevede qualche glassa perché più aperto a versioni creative. Il fascino dei canapè deve molto anche all'impatto visivo: disposti su più vassoi, tanti e diversi bocconcini squisiti attraggono gli ospiti. E così rettangoli e ovali di tramezzino o pancarrè, ma, in versione contemporanea, anche quadratini di polenta e sfoglia dorata o dischetti di patata ospitano irresistibili delizie gourmand. Piccole ghiottonerie da gustare in piedi conversando, in occasioni di festa, quando il numero di invitati non consente di sedere a tavola ma... non mancano divani e poltrone.

LA NOSTRA COPERTINA

LA FANTASIA DI CANAPÈ FOTOGRAFATA SULLA COVER È REALIZZATA FARCENDO DISCHI DI PANE PER TRAMEZZINI (COME NELLA RICETTA A PAGINA 20) CON LE SEI DIVERSE GUARNIZIONI SUGGERITE IN QUESTO SERVIZIO.

In queste pagine,
porta foto in resina
collezioni Momenti
di Calma e
Sentimento di Blanc
Mariclò. Indirizzi
pagina 114



DI POLENTA
CON LENTICCHIE BELUGA
E LIMONI CANDITI

pag. 18



DI PANCARRE
INTEGRALE
AL PATÉ DI SGOMBRO
pag. 18



DI PATATA AMERICANA
ALLO CHÈVRE E
PORCINI

pag. 18

DI PANE PER TRAMEZZINI
CON TARTARE AL FOIE GRAS

pag. 20



DI PANCARRÈ NERO
AL BRANZINO CON
CAPPERI FRITTI

pag. 20





DI SFOGLIA CON
ALBICOCHE E MOUSSE
DI PROSCIUTTO

pag. 20



DI POLENTA CON LENTICCHIE BELUGA E LIMONI CANDITI

FACILE
PER 24 PEZZI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

500 g di polenta istantanea – **150 g di lenticchie Beluga** – **1 limone candito** – **1/2 melagrana** – **1 mazzetto di aneto** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Preparate la polenta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, stendetela tra due fogli di carta da forno oliati allo spessore di circa 1/2 cm e fatela raffreddare.

2 Versate le lenticchie in un colino e sciacquatele sotto l'acqua corrente. Tuffatele in una pentola d'acqua in ebollizione e lessatele per circa 20 minuti. Salatele a fine cottura, scolatele e fatele intiepidire. Sgranate la melagrana, tagliate il limone a filetti. Condite le lenticchie con olio, sale, pepe, un po' di aneto tritato e qualche chicco di melagrana.

3 Tagliate la polenta in quadratini di circa 4 cm di lato e abbrustoliteli in una padella antiaderente con un filo d'olio. Mettete un cucchiaino di lenticchie su ogni quadratino di polenta e guarnite con un po' di chicchi di melagrana, i filetti di limone candito, qualche ciuffetto di aneto e una macinata di pepe.

DI PANCARRÈ INTEGRALE AL PATÈ DI SGOMBRO

FACILE
PER 24 PEZZI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI

1 pacco di pancarrè integrale
– **315 g di filetti di sgombrò affumicati**
– **125 g di panna acida** – **1 limone non trattato** – **erba cipollina** – **pepe per accompagnare** **1 piccola mela verde** – **qualche grappolino di ribes rosso** – **una manciata di rucola**
– **1 cuore di un sedano con le foglie**
– **3 cucchiaini di succo di limone** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Tagliate il pancarrè a rettangoli di circa 3,5x7,5 cm, sistemateli su una teglia rivestita di carta da forno e tostateli sotto il grill del forno da entrambi i lati.

2 Private i filetti di sgombrò della pelle, spezzettateli eliminando eventuali lisce e frullatelo con la panna acida, una macinata di pepe, la scorza del limone e 2-3 cucchiaini del suo succo per ottenere un composto cremoso e omogeneo; aggiungete l'erba cipollina tagliuzzata e trasferitelo in una sac à poche con bocchetta rigata.

3 Sgranate il ribes; tagliate la mela a spicchietti senza sbucciarla e bagnatela con 1 cucchiaino di succo di limone. Tagliate a rondelle il cuore di sedano con le foglie. Guarnite i crostini con il patè preparato e completateli con qualche bacca di ribes, uno spicchiotto di mela, rucola e sedano. Emulsionate 2 cucchiaini di olio con il succo di limone, un pizzico di sale e di pepe. Condite i crostini con qualche goccia di citronnette e servite.



DI PATATA AMERICANA ALLO CHÈVRE E PORCINI

FACILE
PER 24 PEZZI
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

2 patate americane lunghe
– **2 tronchetti di formaggio di capra alla cenere** – **80 g di speck a fette**
– **6 porcini piccoli (anche surgelati)**
– **1 spicchio d'aglio** – **timo** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Lavate le patate, tagliatele a fette di 1 cm di spessore e mettetele su una teglia foderata di carta da forno. Spennellatele con un filo d'olio, salate, pepate e cuocete in forno già caldo in modalità ventilata a 180° per circa 15 minuti finché saranno dorate.

2 Tagliate i porcini a fette di 1/2 cm e rosolateli in padella per pochi minuti con un filo d'olio, lo spicchio d'aglio schiacciato, un po' di timo, sale e pepe.

3 Togliete i porcini dal fuoco quando saranno ben dorati e asciutti. Eliminate l'aglio e teneteli da parte. Pulite la padella con carta da cucina, unite un filo di olio, rosolate lo speck fino a renderlo croccante. Aspettate qualche istante per non scottarvi e sbriciolatelo con le mani.

4 Tagliate i tronchetti di capra a rondelle e appoggiatele una su ciascuna fetta di patata. Guarnite ogni canapé con 1 fettina di porcino, le briciole di speck, qualche fogliolina di timo e una macinata di pepe.



FERIOLI
1952

**UN CUCCHIAINO
O UNA PUNTA
DI COLTELLO:**



**DAL 1952 IL SAPORE
È CONCENTRATO QUI**

L'estratto di carne Ferioli è un perfetto aiuto in cucina per insaporire ed esaltare le tue ricette. Usalo su carne, arrosti, sughi, risotti o dove vuole la tua fantasia. Ne basta poco per rendere tutto più gustoso. **L'estratto di carne è naturale, senza conservanti, senza grassi e ricco di proteine. È un concentrato di carne magra bovina di prima scelta.**

DI PANE PER TRAMEZZINI CON TARTARE AL FOIE GRAS

FACILE
PER 24 PEZZI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI

4 fette di pane per tramezzini – 250 g di filetto di vitello – 12 piccoli kumquat – 100 g di zucchero – 100 g di patè di foie gras – 2 arance non trattate – germogli di vena cress (o di crescione) – olio extravergine d'oliva – sale in fiocchi – pepe in grani

1 Con un coppapasta rotondo di 6 cm ritagliate 24 dischi di pane. Allineateli su una teglia foderata di carta da forno e dorateli sotto il grill su entrambi i lati.

2 Versate lo zucchero in una pentola con 100 ml di acqua, portate a bollore, mescolate e lasciate sobbollire per qualche minuto finché lo zucchero si scioglie e il liquido si addensa (6-7 minuti circa). Nel frattempo, tagliate i kumquat a metà nel senso della lunghezza, privateli della polpa e sbollentateli per 1 minuto nello sciroppo, spegnete e lasciateli raffreddare. Ammorbidite il foie gras mescolandolo in una ciotola e farcite i kumquat.

3 Spremete le arance, filtrate il succo e fatelo ridurre in una padellina antiaderente finché diventa sciropposo. Tagliate il filetto a coltello eliminando ogni parte di grasso. Formate 24 medaglioni di tartare da circa 10 g ciascuno e appoggiateli sui crostini. Conditeli con un cucchiaino di sciroppo di arancia, sale, pepe e un filo d'olio. Completate con i kumquat e guarnite con una fogliolina di vena cress e servite.



DI PANCARRÈ NERO AL BRANZINO CON CAPPERI FRITTI

FACILE
PER 24 PEZZI
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI

10 fette di pancarrè nero al carbone vegetale

per la spuma 4 filetti di branzino – 3 falde di pomodori secchi sott'olio – 1 cucchiaino di capperi sott'aceto – la scorza di 1/2 arancia non trattata grattugiata – 1 albume – origano – olio extravergine d'oliva – sale pepe
per guarnire 24 pomodori ciliegini – zucchero – origano secco – 2 cucchiaini di capperi sotto sale – origano fresco – scorza d'arancia non trattata – olio di semi di arachide per friggere – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Allineateli su una teglia foderata di carta da forno, spolverizzateli con sale, zucchero, origano secco e un filo d'olio e metteteli in forno già caldo a 160° per 15-20 minuti.

2 Intanto, dissalate i capperi della guarnizione mettendoli a bagno nell'acqua fredda per 5-10 minuti. Trasferiteli in un colino, risciacquateli sotto l'acqua corrente e asciugateli bene con carta da cucina.

3 Fate cuocere i filetti di branzino al vapore per 5 minuti o in microonde alla massima potenza per circa 2 minuti, finché avranno cambiato colore diventando totalmente bianchi. Fateli intiepidire, privateli di pelle e lisce e frullateli con le falde di pomodoro, i capperi, sgocciolati, e un filo d'olio per ottenere una crema densa e omogenea. Condite con l'origano, sale e pepe e frullate.

4 Montate a neve l'albume e incorporatelo delicatamente alla crema di branzino con la scorza di arancia grattugiata. Trasferite la mousse in una sac à poche con bocchetta rigata. Togliete i pomodorini dal forno. Friggete i capperi dissalati per pochi secondi in poco olio di semi bollente e scolateli su carta da cucina.

5 Con un coppapasta ovale di circa 5 cm di lunghezza ritagliate dal pane 24 basi per i canapè, sistematele su una teglia foderata di carta da forno e fatele tostare sotto il grill da entrambi i lati. Guarniteli con la spuma di branzino, 2 mezzi pomodorini canditi, 2-3 capperi fritti, qualche fogliolina di origano fresco, un pizzico di scorza di arancia grattugiata e servite.



DI SFOGLIA CON ALBICOCCH E MOUSSE DI PROSCIUTTO

FACILE
PER 24 PEZZI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare – 24 albicocche secche morbide – 100 g di mandorle – 100 g di prosciutto cotto – 12 fettine di pancetta affumicata – sale – pepe

1 Frullate le mandorle con il prosciutto cotto fino a ottenere un composto omogeneo. Salate e pepate. Farcite le albicocche con il composto riempiendo la cavità del nocciolo e avvolgetele in mezza fettina di pancetta affumicata.

2 Ritagliate 24 quadrati di circa 5 cm di lato dalla pasta sfoglia e appoggiateli al centro un'albicocca farcita. Cuocete in forno caldo a 180° in modalità statica per circa 15 minuti. Fate riposare per 5 minuti e servite.

Latte Fieno Alto Adige. È questione di etichetta.



Quale etichetta?

Quella che trovi sui prodotti Latte Fieno, a garantire una produzione sostenibile e un latte di qualità unico, che nasce da mucche che si nutrono solo con erba, fieno e cereali. Perché la bontà viene naturale.

lattefienoaltoadige.it



pranzo sulla neve

UNA BAITA IN QUOTA È IL LUOGO IDEALE PER TRASCORRERE LE VACANZE DI FESTA IN UN CLIMA RACCOLTO E RILASSATO. TRA AMICI, PARENTI E BONTÀ D'ALPEGGIO DA CUCINARE INSIEME SENZA FRETTA

testi e cura di Cristiana Cassé; bere giusto di Sandro Sangiorgi



BUDINI DI RAPE CON SALSA
VERDE ALLE NOCI

pag. 28



Cosa c'è di più bello in inverno? La neve è magia pura. Fuori lo sguardo spazia su un'alga coperta immacolata, dentro subisce la fatale ipnosi da camino. Gelo e fiamme. La perfetta contraddizione che regala relax e benessere inarrivabili. Si esce con le gote rubizze per il calore del fuoco, si rientra con le gote rubizze per il freddo severo. Il volto è invariabilmente arrossato e prende quell'aspetto sano che solo la montagna sa regalare. In un simil contesto, cibarie e bevaggi hanno un ruolo centrale. Allietano, confortano, sono il godurioso fulcro del convivio.

Gli ingredienti d'inverno

Sono un po' "asburgici", è vero, ma possono fare doni davvero graditissimi al palato. Dopo un bicchiere, o anche due, di buon rosso e qualche spuntino con le tome d'alpeggio e il pane casereccio, si va a tavola a contraddire l'ironico detto "non si può cavare sangue dalle rape". Da queste ingiustamente bistrattate radici (qui cotte e impastate con formaggi e uova) si cavano infatti dei deliziosi budini da infornare e servire con acciughine e salsa verde alle noci. Facili facili da preparare, hanno un appagante gusto rustico e uno sfizioso aspetto, che rasenta il gourmand. Lo stesso dicasi per il sedano verde, che interpreta il secondo antipasto.

segue >



BASTONCINI
DI SEDANO
CON MIELE,
NOCCIOLE
E LARDO

pag. 28



Ritenuto meno pregiato di quello bianco, il sedano verde ha invece un gusto erbaceo perfetto per spigolare la dolcezza del miele e del lardo, con cui si sposa per dar vita a croccanti “saltimbocca”: si infornano un minuto per renderli fondenti e spariscono in un ulteriore minuto.

La mamma ha fatto gli gnocchi e non solo...

Preparati con patate lessate e semolino, gli gnocchi non vengono rigati sulla forchetta come d'uso comune, ma solo pressati al centro con il pollice, alla maniera di montagna, per sua natura senza fronzoli. Meno spiccio invece il sugo, che prevede una stratificazione (in cocottine individuali) con fontina, finferli rosolati e speck tostato in padella. Poi si inforna tutto e in 20 minuti è pronto il capolavoro. Data la situazione informale, è consentito mugulare di piacere e berci sopra allegramente. Mal che vada si esce un attimo sulla neve per schiarirsi le idee. E soprattutto per accogliere adeguatamente il secondo piatto. La

fracosta di manzo è un taglio vicino al collo da lunga cottura, spiccatamente invernale, poiché ricca di grasso e tessuti connettivi. Cuocendola a fuoco lento, questi si sciolgono rendendo la carne morbida come il burro. Qui è cucinata per 3 ore con vino, brodo, spezie e verdure da stufato e viene accompagnata da loro maestà i cardì; lessati e ripassati in padella con aglio e olio. Un'autentica meraviglia, che non disdegna di essere accompagnata da un poco di polenta, magari tostata in forno.

segue >

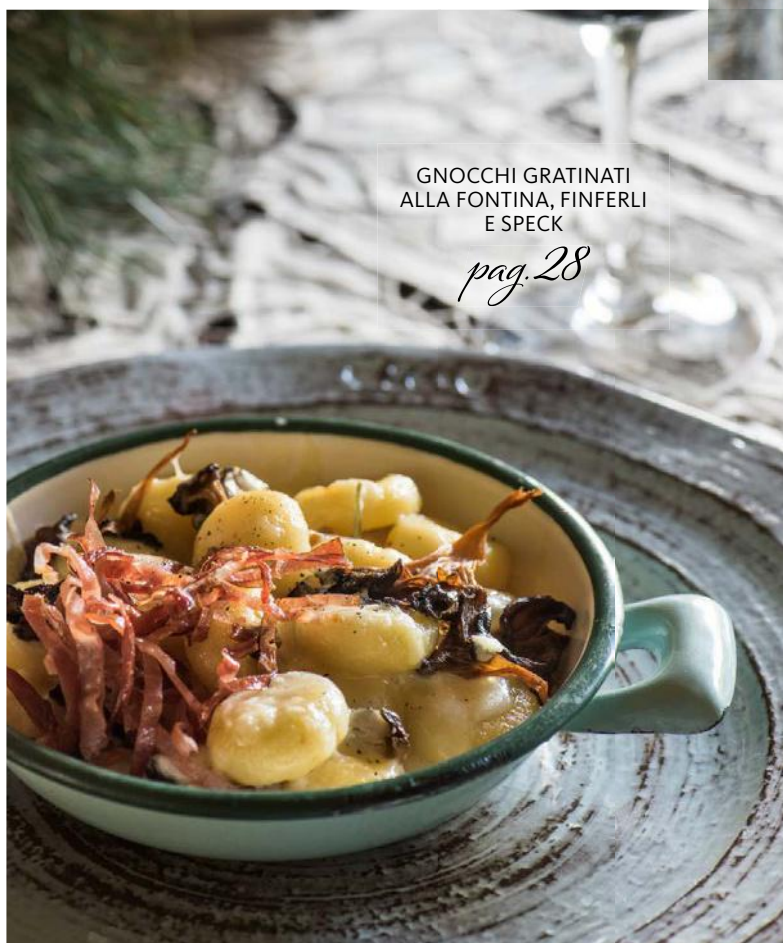


FRACOSTA DI MANZO
AL VINO SPEZIATO

pag. 29

GNOCCHI GRATINATI
ALLA FONTINA, FINFERLI
E SPECK

pag. 28



MENU

Budini di rape con salsa verde alle noci

PREPARATE BUDINI E SALSA
IN ANTICIPO. INFORNATE
MEZZ'ORA PRIMA
DI MANGIARE.

Bastoncini di sedano con miele, nocciole e lardo

TENETELI PRONTI
IN FRIGO E INFORNATELI
AL MOMENTO.

Gnocchi gratinati alla fontina, finferli e speck

PREPARATE GLI GNOCCHI
AL MATTINO, LESSATELI E
MONTATE LE COCOTTINE.
INFORNATELE MENTRE
GUSTATE GLI ANTIPASTI.

Fracosta di manzo al vino speziato

CUCINATELA IN MATTINATA
E TENETELA IN CALDO.
LESSATE ANCHE I CARDI
E RIPASSATELI IN PADELLA
ALL'ULTIMO.

Strudel dolce di patate

POTETE PREPARARLO
IN ANTICIPO
LASCIANDOLO
A TEMPERATURA AMBIENTE
AVVOLTO IN CARTA
DA FORNO. TAGLIATELO
A FETTE E RISCALDATELE
IN FORNO A 100°.

Tisana di rosa canina

SE VOLETE AVERLA GIÀ
PRONTA, FILTRATELA
E RISCALDATELA
AL MOMENTO.



BERE GIUSTO

L'ELEGANZA DEL NEBBIOLO DELLE LANGHE DI MARTA E CARLOTTA RINALDI, EREDI DELL'AZIENDA PATERNA SITA A BAROLO, RISULTA UTILISSIMA SIN DAI BUDINI DI RAPE, VISTA LA PERSUASIVA GENEROSITÀ CON LA QUALE IL VINO PIEMONTESE ACCEDDE ALLA BOCCA E RIESCE A CUSTODIRE LA VIVA SENSAZIONE DEL CIBO E NON NE COPRE L'APPORTO AROMATICO E L'INTONAZIONE AUTUNNALE. LA LUNGA ONDA GUSTATIVA, PROPRIA DEL PRINCIPE DEI VITIGNI, NON LASCIA INDIETRO LA FRAGRANTE MOBILITÀ DEI BASTONCINI. INFINE, SI ESALTA SUGLI GNOCCHI, RICORRENTI NEL PIEMONTE MERIDIONALE COME IN ALTRE PROVINCE ITALIANE, ATTRAVERSO RICETTE DOVE IL FORMAGGIO INCONTRA INGREDIENTI AFFUMICATI E LI METTE IN EQUILIBRIO CON LA SOAVE NEUTRALITÀ DEI FUNGHI. LA FRACOSTA MERITA INVECE IL RUSTICO SPLENORE DEL CHIANTI CLASSICO LE TRAME, PRODOTTO PRESSO IL PODERE LE BONCIE A CASTELNUOVO BERARDENGA. POTREMMO DEFINIRLO UN ACCOSTAMENTO "DEL CUORE"; VISTA LA SINTESI CHE LA FIBRA DELLE MIGLIORI CARNI BOVINE STABILISCE CON I ROSSI INTENSI E VIGOROSI NATI FRA LE CRETE SENESI E L'ALBERESE, PIETRA MADRE DI UNA PARTE DEL CHIANTI. ALLO STRUDEL DI PATATE DEDICHIAMO IL COMPITO E AUTOREVOLE VINO SANTO DEL TRENTO DI GINO PEDROTTI. OPPURE SI APPROFITTA DELLA TISANA DI ROSA CANINA E MELA AL ROSMARINO, ANCH'ESSA PORTATRICE DI UNA SENSAZIONE DI RISTORO.





STRUDEL DOLCE DI PATATE

pag. 29

A tutta panna

Dopo cotanto desinare, conviene aspettare un attimo prima di gustare il dessert, che è “povero” solo in senso lato. Farina, latte, uova e grappa costituiscono l’impasto per l’involucro esterno, mentre il ripieno è a base di patate, uova montate, burro, zucchero e frutta secca. Di quei dolci che si preparano quando le mele, tradizionali interpreti del ripieno, si tengono care come frutta fresca. Lo si serve caldo, a fette, con sopra la panna montata (che stempera la pastosità) e i pistacchi frullati (che danno un tocco di colore e polverosa croccantezza). Ha il gusto delle cose d’altri tempi ed è proprio lì, in un lontano altrove, che porta lo spirito. Aiutato magari di un bicchierino di

passito, come un Vino Santo trentino. Un po’ di panna montata, per non farsi mancare niente, la si mette anche nel caffè. Che tanto le calorie quando fa freddo si consumano da sole. Senza contare che accanto all’ingresso ci sono gli sci... per chi ha il coraggio di fare un po’ di fondo. Per gli altri invece c’è la contemplazione in veranda sulla sdraio, con la coperta sulle gambe e una bella tisana calda fatta con le bucce di mela (per non sprecare nulla) e le bacche di rosa canina (si raccolgono fino a 1900 metri dalle piante spontanee in settembre e poi si fanno seccare). Infine, per tutti, c’è un pisolino involontario davanti al camino, che funge anche da sveglia... non appena si spegne il fuoco.

BUDINI DI RAPE CON SALSINA VERDE ALLE NOCI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

per i budini 600 g di rape – 300 g di ricotta – 200 g di mascarpone – 4 uova – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – sale – pepe – burro
per gli stampi
per la salsa 80 g di gherigli di noce – 16 filetti di acciuga sott'olio – 2 manciate di foglie di prezzemolo + qualcuna per decorare – 1 spicchio d'aglio – 1 cucchiaino di aceto – 8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le rape, tagliatele a tocchetti e cuocetele a vapore finché saranno tenere. Frullatele con le uova, la ricotta, il parmigiano e il mascarpone; salate e pepate. Versate il composto in 8 stampini di 10 cm di diametro imburrati e infornate a 170° per 25 minuti.
2 Intanto, lavate il prezzemolo, asciugatelo e frullatelo con i gherigli di noce, 8 filetti di acciuga, l'aglio sbucciato e privato del germoglio centrale, l'aceto e l'olio; regolate di sale e pepate.
3 Estraete i budini dagli stampi, sistemateli nei piatti e completateli con un po' di salsa verde, i filetti di acciuga rimasti e qualche fogliolina di prezzemolo.

BASTONCINI DI SEDANO CON MIELE, NOCCIOLE E LARDO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 1 MINUTO
210 CAL/PORZIONE

2 cespi di sedano verde – 100 g di lardo a fettine – 50 g di granella di nocciole – 1 dl di miele millefiori – pepe

1 Pulite il sedano, lavate le coste, asciugatele e tagliate la parte più tenera in tocchetti lunghi 8 cm.
2 Irrorate ognuno con un filo di miele, cospargeteli con 2/3 delle nocciole e avvolgeteli a un'estremità con le fettine di lardo.
3 Disponeteli su una placca foderata con carta da forno e infornateli a 200° per 1-2 minuti. Cospargeteli con le nocciole rimaste e pepate.



GNOCCHI GRATINATI ALLA FONTINA, FINFERLI E SPECK

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA
590 CAL/PORZIONE

per gli gnocchi 1,5 kg di patate – 450 g di semolino – 50 g di farina – sale
per condire 300 g di fontina – 150 g di speck a fette – 500 g di finferli – 1 rametto di salvia – olio extravergine d'oliva – burro per gli stampi – sale

1 Lavate le patate e lessatele con la buccia finché saranno morbide. Private i finferli della base terrosa, puliteli con un panno umido e saltateli in una padella per 5 minuti con un po' d'olio e la salvia; salate. Prelevateli e, al loro posto, rosolate

lo speck tagliato a julienne fino a renderlo croccante.

2 Scolate le patate, sbucciatele e passate allo schiacciap patate facendole cadere sul piano di lavoro spolverizzato con la farina. Lavoratele con il semolino e 1 cucchiaino di sale incorporando anche la farina sul piano. Formate tante noci di impasto e schiacciatele al centro con il pollice.

3 Lessate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e scolateli con un mestolo forato quando vengono a galla. Ripassateli in una larga padella con 4 cucchiaini di olio. Suddivideteli in 8 cocottine individuali imburrate alternandoli alla fontina grattugiata grossolanamente, ai finferli e allo speck. Infornate a 200° per 20 minuti.

FRACOSTA DI MANZO AL VINO SPEZIATO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 10 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

1,5 kg di fracosta (taglio del collo) di manzo disossata, arrotolata e legata (fatela preparare dal macellaio)
– 2 mazzi di cardi – 5 carote – 4 coste di sedano – 1 limone – 50 g di miele di castagno – 8 spicchi d'aglio – 2 foglie di alloro – 1 rametto di rosmarino – 1 stecca di cannella – 1 cucchiaio di chiodi di garofano – 3 dl di brodo di carne – 2 dl di vino rosso – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite sedano e carote, lavateli e tagliateli a tocchetti. Salate la carne, pepatela e rosolatela per 10 minuti in casseruola con il burro e 3 cucchiai d'olio girandola su tutti i lati. Prelevatela e spennellatela uniformemente con il miele. Mettetela di nuovo nella casseruola con 6 spicchi d'aglio

sbucciati, le carote e il sedano, l'alloro, il rosmarino, la cannella e i chiodi di garofano. Salate, pepate, bagnate con il vino e fate prendere il bollore a fuoco vivo. Abbassate la fiamma, unite il brodo caldo e cuocete coperto a fuoco bassissimo per 3 ore.

2 Nel frattempo, pulite i cardi, lavateli e tagliateli a pezzetti di 6-8 cm di lunghezza: tuffateli via via in acqua acidulata con il succo del limone perché non anneriscano. Sgocciolateli e lessateli 30 minuti in acqua bollente salata. Scolateli e ripassateli in padella con un po' d'olio e gli spicchi d'aglio rimasti, sbucciati e schiacciati; regolate di sale.

3 Togliete la carne dalla casseruola e, se occorre, fate addensare il sugo a fuoco vivo. Affettate la fracosta e servitela subito con i cardi. Se vi piace, potete aggiungere dei cubotti di polenta fatti tostare in forno.

STRUDEL DOLCE DI PATATE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

per l'impasto 250 g di farina + quella per la lavorazione – 1 uovo – 1 dl di latte – 1 cucchiaio di grappa – olio extravergine d'oliva – sale
per il ripieno 250 g di patate – 100 g di burro – 60 g di mandorle spellate – 40 g di zucchero – 40 g di uvetta – 30 g di pistacchi spellati – 2 uova – 1 limone non trattato – 2 cucchiai di panna acida
per completare panna montata – zucchero a velo – pistacchi spellati

1 Preparate l'impasto. Mettete nella planetaria la farina, l'uovo, 2 cucchiai d'olio, un pizzico di sale e lavorate a bassa velocità con il gancio. Aumentate la velocità, unite 1 dl di acqua mescolato con la grappa e lavorate 15 minuti. Avvolgete l'impasto con la pellicola e fatelo riposare per 2 ore in frigo.

2 Preparate il ripieno. Lavate le patate, lessatele con la buccia, scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Tritate le mandorle finemente nel mixer e i pistacchi grossolanamente con un coltello. Sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Montate a crema con le fruste elettriche 75 g di burro con lo zucchero. Poi unite i tuorli e lavorate finché il composto sarà spumoso. Mescolando con una spatola, aggiungete la purea di patate, la panna acida, le mandorle, i pistacchi, l'uvetta e la scorza grattugiata del limone lavato. Montate a neve gli albumi e unite anch'essi.

3 Stendete l'impasto con il matterello, sul piano di lavoro infarinato, formando una sfoglia rettangolare di 60x35 cm; fatela scivolare su un panno infarinato. Fate fondere il burro rimasto e spennellatelo sulla sfoglia. Disponete al centro il ripieno, ripiegate i lati corti della sfoglia sul ripieno e quindi arrotolate il tutto aiutandovi con il panno. Spennellate la superficie dello strudel con un po' di latte e infornatelo a 175° per 45 minuti: spennellatelo spesso con il latte in modo che non si rompa. Spolverizzatelo con zucchero a velo e servitelo caldo con la panna montata e i pistacchi frullati a polvere.



TISANA DI ROSA CANINA ALLA MELA E ROSMARINO

Portate a ebollizione 2 litri di acqua e versatela su 24 g di bacche di rosa canina. Unite la buccia lavata di 2 mele rosse (stropicciatela un poco con le mani) e lasciate in infusione per 5 minuti.

Aggiungete 2 rametti di rosmarino e, dopo 2 minuti, dolcificate con 4 cucchiai di miele millefiori. Filtrate o meno la tisana, a piacere, e servitela ben calda.

Per 8 persone.

DAL PEPERONCINO
PORTAFORTUNA
AL MANDARINO
DI LUNGA VITA...
I CIBI TRADIZIONALI
DI CAPODANNO
HANNO UNA
STORIA LEGATA
A SUPERSTIZIONI
ASSAI ANTICHE.
È DIVERTENTE
SCOPRIRE UNA PER
UNA E SOPRATTUTTO
È GOLOSO
ASSAGGIARE CIÒ
A CUI DANNO VITA

a cura di Cristiana Cassé, testi di Lydia
Capasso, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Francesca Moscheni,
styling di Francesca Salvemini



scaram

Cornetti
Labcorsosangottardo3,
Bonda e Buccino
Collection.
Indirizzi a pagina 114

anzia a tavola



Per chi è superstizioso o per chi “non è vero ma non si sa mai” a Capodanno c’è poco da scherzare: è in questo giorno che ci si gioca la buona sorte per tutto l’anno a venire, che si scende a patti con il fato e si investe per un futuro prospero e radioso. Indos-

sare biancheria intima rossa o baciare qualcuno sotto il vischio non implica un grande impegno, ma a tavola la questione si fa più impegnativa. Sì, perché è proprio qui che dalla notte dei tempi si compiono riti scaramantici e si scongiurano guai. Non ci si passa il sale (così si trasferirebbe la cattiva sorte), non si appoggia il pane sotto-sopra (segno di disprezzo per i commensali), non ci si siede in tredici (memoria dell’ultima cena di Gesù), non si lascia una tovaglia bianca sulla tavola dopo aver sparecchiato (troppo simile a un lenzuolo funebre). Ogni superstizioso degno di tal nome sa bene che questi piccoli accorgimenti vanno rispettati ogni giorno dell’anno, ma sa anche che ce ne sono altri da osservare in circostanze precise. Come mangiare determinati alimenti a Capodanno per tenere lontane le disgrazie e propiziare la sorte per il futuro.

Le tradizioni più rispettate

In primis viene un buon piatto di lenticchie con zampone o cotechino. Già i romani consideravano di buon auspicio regalare un sacchetto di questi legumi che, tondi e piatti, assomigliano a delle monetine e da crudi producono lo stesso tintinnio. Erano dunque considerati simbolo di ricchezza e si donavano con la speranza che si trasformassero in *pecunia* (dal latino, denaro).

Il maiale, poi, nella società contadina è sempre stato sinonimo di abbondanza: è un animale che si alleva facilmente e la sua uccisione assicurava sostentamento per lungo tempo. Secondo qualcuno, addirittura, il movimento che compie alla ricerca del cibo, spingendo con il muso la terra che ha davanti a sé, è segno di avanzamento e progresso. Ma perché proprio zamponi e cotechini e non prosciutto o lonza? Perché tradizionalmente i primi suini venivano macellati il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, e dato che cotechini e zamponi erano gli insaccati più difficili da conservare, erano anche i primi a essere consumati. Altro emblema di prosperità, fatto di mille parti, è il riso (non è un caso che lo si lanci agli sposi). Se il vostro menu non dovesse prevedere un risotto, allora spargete una manciata di chicchi sulla tovaglia. Magari accanto a dei peperoncini rossi: grazie alla loro forma, simile a un corno ma anche a un fallo, sono da sempre simboli apotropaici (che tengono lontana la sfortuna).

Il rito dell’uva

Se gustare i cibi appena elencati non comporta particolari rischi, il rituale che prevede di mangiare 12 acini d’uva, uno per ogni rintocco della mezzanotte (come 12 sono i mesi dell’anno), nasconde non poche insidie. Una pratica di origine spagnola che abbisogna di un certo allenamento per mantenere il ritmo di un chicco al secondo evitando di strozzarsi. L’usanza de *las doce uvas de la suerte*, con riunioni sotto un orologio in piazza, meglio se a Madrid sotto la Puerta del Sol, risalirebbe agli inizi del ’900, quando i viticoltori di Alicante, per evitare che i frutti di una vendemmia troppo abbondante gli rimanessero sul groppone, escogitarono questo rito benaugurante, foriero di prosperità e ricchezza. Oggi, *O tempora, o mores!* (da Cicerone, che tempi, che costumi!) gli acini si vendono pronti all’uso, già contati e senza semi.





Maschera
La Conchiglia, cornini
e pulcinella (nella
pagina accanto)
Labsangottardo3.
Indirizzi a pagina 114

I mandarini e l'infinito

La tradizione di imbandire vassoi ricolmi di mandarini, tipica anche alle nostre latitudini, arriva in realtà dalla Cina. Per l'antica disciplina del Feng Shui, questi agrumi sono il portafortuna per eccellenza, perché hanno una forma quasi sferica che richiama l'infinito. Per questo i cinesi se li scambiano in occasione del loro Capodanno, che coincide con la seconda luna nuova dopo il solstizio d'inverno (nel 2025 il 29 gennaio).

Gli estremisti della iattura

Secondo i superstiziosi più convinti, ci sono anche cibi da evitare come la peste a Capodanno. E paradossalmente si tratta proprio di quelli più utilizzati. Niente gamberi, gamberoni o aragoste perché camminano all'indietro. Niente polli, capponi o qualsiasi tipo di volatile: la fortuna potrebbe approfittarne e volar via.

Paese che vai, usanza che trovi

Se siete in viaggio, fate attenzione alle abitudini locali. In Grecia non dimenticate la *vasilopita*, una torta soffice dedicata a San Basilio (lo si festeggia proprio il primo dell'anno) in cui viene nascosta una moneta che porterà fortuna a chi la trova nella propria fetta. In Austria o in Germania assicuratevi di avere un *Marzipanschwein* (maialino di marzapane) sulla tovaglia, una sorta di amuleto di antica origine che si regala per augurare successo. In Turchia rompete una melagrana e assaporatene i chicchi allo scoccare della mezzanotte. Negli Stati Uniti la regola è *peas for pennies, greens for dollars and cornbread for gold* (fagioli per i centesimi, verdure per i dollari, pane di mais per l'oro). Se poi foste diretti in Asia, non fatevi mancare i noodles: lunghi spaghetti, lunga vita (e per nessun motivo vanno spezzati). In Giappone, quelli di grano saraceno si mangiano prima della mezzanotte nella *toshikoshi soba*, una zuppa dalla forte simbologia, che rappresenta la speranza per un percorso lungo e senza ostacoli attraverso il nuovo anno. In assenza, si può provare con un piatto di tagliolini in brodo: il successo non è certo, ma il palato vi sarà grato comunque.

*Lydia Capasso, giornalista e scrittrice,
esperta di tradizioni e gastronomia napoletana*



I CIBI DELLA BEFANA

DOPO AVER COMINCIATO BENE L'ANNO CON LENTICCHIE, ZAMPONE E COMPAGNIA BELLA, SAREBBE OPPORTUNO PROSEGUIRE SULLA STESSA STRADA E FARE SCORTA DI BUONI AUSPICI ANCHE NEI GIORNI A SEGUIRE, SENZA ABBANDONARSI AL CASO. IN MOLTE CULTURE È IL GIORNO DELL'EPIFANIA (QUELLO DELL'ARRIVO DEI MAGI D'ORIENTE) DA ONORARE CON PIÙ CURA PER PROPRIARSI IL DESTINO. IN VENETO, PER ESEMPIO, SI INFORNA LA PINZA DI FARINA DI MAIS CON UVETTA, FICHI E PINOLI (TUTTI INGREDIENTI SIMBOLO DI FERTILITÀ E ABBONDANZA) E LA SI GUSTA INSIEME AL VIN BRULÉ, NELLA COSIDDETTA "NOTTE DEL "PANEVIN": UN MOMENTO RITUALE IN CUI SI INNALZANO ROGHI E SI OSSERVA LA DIREZIONE DEL FUMO E DELLE FAVILLE PER TRARRE PRONOSTICI

PER L'ANNATA CHE VERRÀ. I TOSCANI, DAL CANTO LORO, PREPARANO I BEFANINI: BISCOTTI SCACCIAGUAI CHE SI INFILANO NELLE TRADIZIONALI CALZE. SPESSO PERÒ PANI E DOLCI DIVENTANO SCRIGNI A CUI AFFIDARE LA BUONA SORTE, COME CONTENITORI IN CUI NASCONDERE UN PICCOLO OGGETTO PORTAFORTUNA PER IL PRIVILEGIATO A CUI TOCCHERÀ IN SORTE. ACCADE NEL ROSCON DE REYES SPAGNOLO, CHE FA IL PAIO CON LA GALETTE DES ROIS FRANCESE: DUE DOLCI DIVERSI (UNA CIAMBELLA BRIOSCIATA IL PRIMO, UNA TORTA DI SFOGLIA E CREMA FRANGIPANE IL SECONDO), CHE OSPITANO UNA SORPRESA. E CHI LA TROVA SARÀ IL RE DELLA FESTA. IN SVIZZERA C'È IL DREIKÖNIGSKUCHEN (CORONA DEI RE MAGI), UNA TORTA DI PASTA LIEVITATA A FORMA DI FIORE, MODELLATA UNENDO PALLINE

DI IMPASTO: AL SUO INTERNO SI NASCONDE UNA MANDORLA CHE DIVENTERÀ IL TALISMANO DI CHI LA RICEVERÀ. ANCHE L'ITALIA SI ALLINEA A QUESTA CONSUETUDINE, A VOLTE CON UN TOCCO DI GOLIARDIA. IN PIEMONTE, PER ESEMPIO, NEL CUNEESE, C'È LA FUGASSA D'LA BEFANA (UNA FOCACCIA BRIOSCIATA A FORMA DI SOLE, RICCA DI CANDITI) IN CUI SI NASCONDONO UNA FAVA BIANCA E UNA NERA: CHI TROVA LA BIANCA SI FARÀ CARICO DELLE SPESE DELLA FOCACCIA, CHI TROVA LA NERA, PAGHERÀ DA BERE A TUTTI QUANTI. L.C.



Nella Terra Promessa dell'Antico Testamento simboleggia l'abbondanza, quindi ricchezza e vita serena. In campagna l'uva da tavola ("scampata" alla pigiatura per produrre vino) era un lusso per grandi occasioni. Nella tradizione spagnola, a Capodanno, se ne mangiano 12 chicchi, uno per ogni rintocco della mezzanotte (ovvero uno per ogni mese dell'anno).

OSTRICHE CON UVA IN AGRODOLCE SPEZIATO

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
80 CAL/PORZIONE

18 ostriche – 1 grappolo di uva rosata senza semi (250 g) – 50 g di zucchero di canna – 3 bacche di anice stellato – 1 cucchiaino di semi di senape – 1 cucchiaino di pepe rosa – 1 foglia di alloro – 2 dl di aceto di mele – sale

1 Riunite in una casseruola 2 dl di acqua, l'aceto, lo zucchero, l'anice stellato, l'alloro e 2 prese di sale. Portate a ebollizione il mix, unite i semi di senape e il pepe rosa e spegnete il fuoco.
2 Prelevate i chicchi d'uva, lavateli, asciugateli e trasferiteli in un grande barattolo. Unite la marinata preparata calda, chiudete e lasciate intiepidire. Quindi fate risposare in frigo per almeno 1 giorno (fino a 1 settimana).
3 Aprite le ostriche con l'apposito coltello, disponete le valve con il mollusco su un letto di ghiaccio tritato e distribuitevi sopra l'uva con un po' di marinata.





È legato alle feste invernali perché un tempo i primi suini si macellavano il 13 dicembre (giorno di Santa Lucia): tra i prodotti che se ne ricavano, cotechini e zamponi erano i meno facili da conservare e venivano consumati entro poche settimane. Goduriosi e nutrienti, rappresentavano il cibo ideale da offrire il primo giorno dell'anno, come augurio di benessere economico.

MINI BURGER DI COTECHINO AL ROQUEFORT

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

1 cotechino cotto – 150 g di Roquefort
– 6 panini al latte – 1 mazzo di bietole –
6 grappolini di ribes – 2 cucchiari
di mandorle a lamelle – 1 albume
– 1 spicchio d'aglio – olio extravergine
d'oliva – sale

1 Lavate le bietole e tagliatele a striscioline. In un wok rosolate lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato con 2 cucchiari di olio. Unite le bietole, salatele e cuocete coperto brevemente, solo finché si saranno sgonfiate; scolatele per eliminare l'acqua di vegetazione.

2 Scaldate il cotechino a vapore. Intanto, tagliate i panini a metà e spennellate le calotte con un velo di albume. Cospargetele con le lamelle di mandorle e tostatele in forno caldo a 180° per 5 minuti. Tagliate il cotechino a fette spesse.

3 Farcite le basi dei panini con le bietole, il cotechino e una fettina di Roquefort. Passatele sotto il grill del forno finché il formaggio inizierà a fondere, guarnite con i grappolini di ribes lavati e richiudete con le calotte alle mandorle. Servite subito.

Spiedini con
stelline, stelline
decorative
e tessuto Casa.
Indirizzi
a pagina 114



Hanno la forma di piccole monetine (quelle secche producono anche lo stesso tintinnio) e ne servono tante per fare un buon piatto. Per questo richiamano l'abbondanza e la ricchezza e sono forse l'ingrediente più speso a Capodanno per propiziare un futuro di agi e serenità. Come per gli altri cibi benaugurali, è stretto il nesso con la vita rurale di una volta.

INSALATA DI GRANO, LENTICCHIE E MELAGRANA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 5 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

200 g di grano tenero – 200 g
di lenticchie di Castelluccio – 200 g
di lenticchie Beluga – 2 melagrane
– 2 foglie di alloro – prezzemolo
– menta – aceto di Sherry – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete il grano tenero a bagno in acqua fredda la sera prima. Scolatelo, sciacquatelo e lessatelo in acqua bollente salata per 1 ora circa. Nel frattempo, lessate separatamente anche i due tipi di lenticchie, senza metterle in ammollo, per 30 minuti circa mettendo una foglia di alloro in ogni pentola. Scolate cereali e legumi, mescolate e salate.

2 Intanto, sgranate le melagrane. Passate metà dei chicchi allo schiacciapatate raccogliendo il succo in un padellino. Fatelo ridurre a fuoco vivo finché diventa sciropposo.

3 Mescolate i cereali e i legumi tiepidi con i chicchi di melagrana rimasti e condite l'insalata con olio, aceto, sale, pepe, un po' di prezzemolo lavato e tritato e qualche foglia di menta lavata. Nappate con lo sciroppo di melagrana e servite.



Incarnano strettamente un antidoto alla sfortuna per via della loro forma. Da un lato ricordano dei corni, come quelli degli animali più potenti, dall'altro hanno una sagoma fallica, simbolo di virilità.

Per l'anno nuovo portano la forza e il coraggio di superare ogni avversità. Oltre a essere mangiati, vengono utilizzati come ornamento porte-bonheur per la tavola di festa.

SPAGHETTI AL RAGÙ DI GAMBERI PICCANTE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

480 g di spaghetti – 30 code
di gambero e 6 gamberi interi
– 1 cipolla rossa – 2 spicchi d'aglio
– 2 peperoncini piccanti freschi
– peperoncino secco in fiocchi
– 1 bicchierino di vino bianco
– prezzemolo – olio extravergine
d'oliva – sale

1 Sgusciate le code di gambero, privatele del filetto nero sul dorso con uno stecchino e tritatele grossolanamente. Sbucciate e affettate la cipolla. Tagliate i peperoncini freschi a metà e privateli dei semi. Sbucciate l'aglio,

schiacciato e soffriggetelo in un'ampia padella con un po' d'olio, la cipolla e i peperoncini. Salate e sfumate con il vino.

2 Unite i gamberi tritati e interi in padella e lasciate che prendano colore mescolando continuamente, salate e spegnete il fuoco.

3 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata e scolateli molto al dente conservando 2 dl dell'acqua di cottura. Uniteli ai gamberi e finite di cuocerli in padella bagnando via via con l'acqua di cottura conservata (anche non tutta). Servite e condite con un giro d'olio, un po' di prezzemolo lavato e tritato e poco peperoncino in fiocchi.



frutta secca

Perché si dice che porti fortuna? E perché a Capodanno ne andrebbero mangiati 7 tipi diversi o addirittura 13 secondo i francesi? Le risposte si sono perse nella notte dei tempi. Quel che salta all'occhio è che si conserva a lungo, che si trova anche quando scarseggiano altri cibi e che dà tanta energia. Il legame con la salvezza dagli stenti è piuttosto evidente.

TOURNEDOS DI MAIALE IN SALSA ALLE MANDORLE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

12 fette spesse di filetto di maiale
– **400 g di spinaci novelli** – **150 g**
di mandorle non spellate – **12 fettine**
di pancetta affumicata – **1,5 dl**
di panna fresca – **1/2 cipolla bianca**
– **1/2 bicchiere di vino Moscato**
– **aceto di mele** – **olio extravergine**
d'oliva – **sale** – **pepe**

1 Avvolgete il bordo di ogni fetta di filetto con una fettina di pancetta, fissatele con un giro di spago da cucina e fatele dorare da ambo i lati in un'ampia padella con un po' d'olio. Salate, pepate, sfumate con il Moscato, trasferite i tournedos su un piatto e teneteli in caldo.

2 Lavate gli spinaci. Sbucciate la cipolla, tritatela e soffriggetela nella stessa padella della carne con un filo d'olio. Salate, spruzzate con poco aceto, unite gli spinaci e cuocete coperto per 5 minuti. Prelevate gli spinaci e teneteli in caldo.

3 Sempre nella stessa padella versate la panna, aggiungete le mandorle tritate grossolanamente e cuocete per 2 minuti; salate e pepate. Servite i tournedos con gli spinaci e nappate il tutto con un po' di salsa alle mandorle.

Piatti e posate
Casa.
Indirizzi
a pagina 114





Secondo i cinesi la loro forma sferica richiama l'infinito, per altri la sezione circolare fa pensare alle monete. In ogni caso, i messaggi sono buoni: lunga vita e prosperità. Sulla tavola del Capodanno nei Paesi mediterranei, accanto ai mandarini troviamo anche gli altri agrumi, ovvero pomi dolci e succosi che nella stagione meno prodiga di frutti non possono che portar bene.

TARTE AL CIOCCOLATO BIANCO, MANDORLE E MANDARINO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
770 CAL/PORZIONE

per la frolla 250 g di farina - 120 g di burro a temperatura ambiente - 90 g di zucchero a velo - 30 g di farina di mandorle - 1 uovo - sale
per la farcitura 400 g di cioccolato bianco - 250 g di composta di mandarini - 2 dl di panna fresca - 100 g di uvetta bionda - 1 foglio di gelatina da 2 g
per guarnire uva bianca senza semi - mandorle - mandarini - uvetta

1 Preparate la frolla. Con una forchetta lavorate il burro con lo zucchero a velo. Aggiungete una presa di sale, l'uovo e le farine e formate un panetto senza impastare troppo. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 4 ore. Stendete la pasta su un foglio di carta da forno in un disco di 28 cm di diametro. Disponetelo in una teglia da crostata di 24 cm di diametro, coprite

con carta forno e riempite con fagioli secchi. Infornate a 180° per 20 minuti, togliete carta e fagioli e proseguite la cottura per 10 minuti; lasciate raffreddare.
2 Preparate la farcitura. Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida, sgocciolatela e frullatela con la composta. Disponete il mix nel guscio di frolla e livellatelo. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzatela, unitela alla panna in un pentolino e portate a ebollizione. Versate la miscela sul cioccolato spezzettato, coprite e lasciate riposare per 10 minuti. Lavorate la ganache con il frullatore a immersione e versatela nella crostata; mettete in frigo per 4 ore.
3 Guarnite la superficie della torta con chicchi d'uva tagliati a metà, mandorle ridotte a bastoncini, spicchi di mandarino sbucciati al vivo e uvetta.



Piatto Virginia
Casa, piattino
Labcorsosangottardo3,
posate Sambonet.
Indirizzi a pagina 114

In primo piano a destra, il cestino Barknest è in acciaio inox nero (diam. cm 21x7h, € 99), di Alessi come gli schiaccianoci Scoiattolo in acciaio inox e legno (cm 12x7x24h, € 120) e Farfalla, al centro della foto, disegnato da Enzo Mari (cm 6,10x1,80x10h, € 52). A sinistra, la ciotola in legno massello completa di schiaccianoci di Continenta, distr. da Schoenhuber (cm 19,5x19,12,5h, € 56) e, in primo piano, lo schiaccianoci di Ilsa in lega di zinco con inserti in gomma e calotta contenitiva per i gusci frantumati (€ 24,90). Sulla base e a parete lastre Dekton di Cosentino. Indirizzi a pagina 114



Schiaccianoci

PRATICI, MANEGGEVOLI,
ROBUSTI E DI DESIGN, SVOLGONO
AL MEGLIO LA LORO
FUNZIONE SU TUTTE LE VARIETÀ
DI FRUTTA SECCA

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia

Si chiama *nucifrangibulum* (schiaccianoci) ed è uno dei reperti più ammirati e rappresentativi del Museo Archeologico Nazionale di Taranto. La sua origine risale tra la fine del IV e gli inizi del III secolo a.C. Questo singolare schiaccianoci in bronzo e oro raffigura due avambracci femminili adornati ai polsi con bracciali a spirale terminanti in teste di serpente. Le mani, delicatamente unite in una stretta, sembrano pronte a comprimere qualcosa; una cerniera situata tra i palmi permette il movimento delle due parti mediante un sistema a leva. L'oggetto, oltre alla funzione pratica come utensile da tavola, chiaramente aveva già una valenza anche estetica e anticipava la tendenza di creare questi oggetti dando loro forme umane, come riappariranno per la prima volta nel XVII secolo. Wilhelm Friedrich Fuchtnner, considerato il "padre dello schiaccianoci", avviò nel 1870 la produzione del classico schiaccianoci di legno in Sassonia, a forma di soldato e dipinto con colori vivaci, baffi arricciati e una bocca che si apre per schiacciare

le noci. La sua apparenza severa aveva un valore satirico: i tedeschi, sebbene rispettassero le figure autoritarie, ne provavano anche un certo risentimento e gli schiaccianoci offrivano un modo per deriderle. Le loro uniformi si ispiravano a soldati di varie nazionalità, come ussari russi o granatieri britannici, ma col tempo vennero rappresentati anche personaggi benevoli della cultura popolare tedesca, come guardie notturne, spazzacamini e gnomi. Ma la fama degli schiaccianoci era già gloriosa nel 1816, quando Ernst T. A. Hoffmann scrisse il racconto *Lo schiaccianoci e il re dei topi*, trasformato in una fiaba per bambini da Alexandre Dumas. Quest'ultima versione ispirò il compositore russo Čajkovskij, che nel 1891 creò il celebre balletto *Lo Schiaccianoci*.

datemi' una leva...

...e solleverò il mondo: è la famosa frase attribuita ad Archimede. Il nostro schiaccianoci di leve ne ha ben due e una storia molto antica: il Museo Archeologico di Taranto ne ha in mostra uno in bronzo del III secolo a.C.

CIAMBELLA CON NOCI PECAN E BRASILIANE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE
15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

200 g di farina – 3 uova – 3 tazzine di caffè ristretto – 150 g di zucchero integrale di canna – 3 chiodi di garofano macinati – 1 cucchiaino di cannella – 1 bicchierino di Cointreau – 150 g di burro – 200 g di noci miste (pecan e brasiliane) – 1 bustina di lievito vanigliato – burro e farina per lo stampo – 200 ml di panna montata (facoltativa) – sale

1 Versate il caffè con lo zucchero e le spezie in un pentolino, fate cuocere a fiamma dolce per 3 minuti, poi spegnete e unite il liquore e il burro; lasciate intiepidire.

2 Tritate nel mixer tre quarti della frutta secca e tagliuzzate con il coltello la rimanente, tenendola da parte per la guarnizione. Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi; sbattete i tuorli, versate lo sciroppo di caffè a filo

e lavorate l'impasto con la frusta elettrica ad alta velocità. Unite la farina setacciata con il lievito e poi la frutta secca tritata.

3 Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e uniteli all'impasto con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontarli. Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella di 24 cm di diametro, versate l'impasto, livellandolo con il dorso del cucchiaino, e distribuite sopra la frutta secca tenuta da parte; infornate a 200° per 40 minuti. Servite la torta a fette con la panna montata se vi piace.

Dal XIX secolo lo schiaccianoci si è evoluto con design più elaborati, rappresentando figure umane o animali e funzionando grazie a leve o meccanismi innovativi. Nel tempo sono nati modelli iconici, come quelli firmati da designer famosi: Ettore Sottsass ha creato nel 1989 uno schiaccianoci per la collezione Twergi di Alessi, mentre Andrea Branzi ha reinterpretato la forma dello scoiattolo in un progetto del 2010. Sempre nel catalogo Alessi si trovano lo Strongman ispirato al circo di Marcel Wanders e il Nut Splitter di Jim Hannon-Tan, che unisce tradizione e innovazione nel minuscolo schiaccianoci ispirato alle piccole eliche dei semi dell'acero.

Oggetto quotidiano e marchingegno essenziale con un fascino senza tempo, lo schiaccianoci ha dunque continuato a stimolare fino a oggi la creatività e l'innovazione. Scrive Corinne Mynatt nel suo libro *Oggetti da cucina*: “Questi utensili sono indispensabili in tutte le cucine e si sono imposti anche a tavola come accessori al momento del dessert. I primi esemplari europei erano in bosso, spesso antropomorfi o a forma di fauci. L'esigenza cui risponde lo strumento ha attirato un gran numero di inventori, designer ed esteti. Gli schiaccianoci arrivano al nutriente interno dei gusci tramite dispositivi a vite o utensili a leva”.

E proprio perché, da millenni, questo attrezzo non ha mai smesso di ispirare designer e creativi, allora possiamo condividere che è un gran peccato che oggi i negozi vendano la frutta secca già sgusciata. D'accordo, la fatica è risparmiata. Ma si perde anche il piacere di maneggiare un oggetto giocoso, un marchingegno formidabile oltre che molto bello.



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Ergonomico e con due spazi per frutta secca di dimensioni diverse, lo schiaccianoci Manolo è perfetto per rompere il guscio di noci, nocciole e mandorle e senza compromettere i frutti; è in acciaio inox e plastica (€ 26,95). **Gefu**



Composto da una tavoletta in legno, una presa in acciaio inox cromato e una leva, entrambe regolabili, consente di aprire qualsiasi tipo di noce senza sforzo (€ 19). **Baumalu, distr. da Maino**



Motivi etnici per la ciotola Shanti in porcellana con supporto per schiaccianoci in bambù; lo schiaccianoci compreso nella confezione ha manici soft touch che garantiscono una presa sicura (€ 32). **Brandani**



Proposto in tre colori, verde, bianco e viola, lo schiaccianoci della linea Klein è in alluminio colorato con due incavi di diverse dimensioni con interno zigrinato per tenere ferma la frutta secca (cm 17,5x5x1,2, € 6,60). **Mopita**



Il classico schiaccianoci è robusto e facile da impugnare e rompe in un attimo il guscio di noci e nocciole; è in metallo resistente e va anche in lavastoviglie (€ 17,90). **Tescoma**



Comoda e adatta per stare in tavola la coppia composta dalla ciotola in bambù e dallo schiaccianoci Eco Living in lega di zinco con presa antiscivolo, che trova posto tra due incavi all'interno della ciotola (cm 16,5x16,5x9h, € 29,95). **Excelsa**



Gli schiaccianoci in ottone massiccio fuso dorato o in versione nera, quando si trovano in una grande ciotola colma di frutta secca sembrano gioielli (cm 12,5x4,7x4,5h, € 39 l'uno). **Ferm Living**



alte performance

Ha origini scandinave l'iconico schiaccianoci manuale premiato per il design, il più potente sul mercato: esercita una grande forza con una pressione minima grazie a una leva a doppio movimento e ha un pratico contenitore per raccogliere i gusci di di nocciole, mandorle, noci classiche e Pecan, inoltre può essere smontato per la pulizia; in lega di zinco è proposto nei colori nero, rosso, verde e zinco (€ 43). **Drosselmeyer**

INTERVISTA



Il re delle noci

RISPONDE ALESSANDRO ANNIBALI, AMMINISTRATORE DELEGATO DI NEW FACTOR, SOCIETÀ ROMAGNOLA SPECIALIZZATA NELLA LAVORAZIONE DELLA FRUTTA SECCA.

COME SI CONSERVANO

LE NOCI? QUELLE IN GUSCIO ESSICcate VANNO TENUTE IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, AL RIPARO DA LUCE E FONTI DI CALORE; TRA I 10° E 15° CONSERVANO LE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE ANCHE PER 6 MESI E SE CONSERVATE A 3°-4° ANCHE PER 12 MESI. POI BISOGNA CONTROLLARE CHE NON CI SIANO SEGNI DI MUFFA E RIMUOVERE LE NOCI CHE SEMBRANO DETERIORATE PER EVITARE CHE CONTAMININO LE ALTRE. UTILIZZARE CONTENITORI ERMETICI AIUTA A PREVENIRE L'ASSORBIMENTO DI UMIDITÀ E ODORI ESTERNI DOVUTI ALLA POROSITÀ DEL GUSCIO.

COME SCEGLIERE NOCI

DI QUALITÀ? MEGLIO UN GUSCIO IMPERFETTO CHE UNO TROPPO UNIFORME E SCOLORITO PERCHÉ TRATTATO CON SBIANCANTI; IL GHERIGLIO DEVE ESSERE DI COLORE CHIARO E UNIFORME. LE NOCI DI ROMAGNA SONO MIGLIORI PERCHÉ PIÙ FRESCHE, CON UN'UMIDITÀ FINO AL 7% MANTENGONO LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E NUTRIZIONALI.

Cesarini Sforza Trentodoc di **CLASSE**

Nel cuore del Trentino, tra l'Adige e le Dolomiti, Cesarini Sforza festeggia mezzo secolo di produzione d'eccellenza. Fondata nel 1974 da Lamberto Cesarini Sforza, la cantina è simbolo dell'arte spumantistica italiana, valorizzando un territorio unico e dal microclima ideale per la produzione di bollicine di qualità. Terra, uomini e tradizione sono, oggi come cinquant'anni fa, i pilastri dell'azienda; l'altitudine dei vigneti, gli antichi suoli calcarei e le temperature fresche conferiscono ai suoi spumanti eleganza e carattere. Tra questi spicca l'Aquila Reale Riserva 2004, un'edizione limitata per celebrare i 50 anni ed etichetta di punta della maison. Ottenuto da uve Chardonnay coltivate a Maso Sette Fontane, un vocato cru situato alle porte della Valle di Cembra, l'Aquila Reale è sinonimo di raffinatezza e distinzione e grazie anche ai lunghi affinamenti sui lieviti è espressione assoluta e immediata della maestria spumantistica del Trentino. Inoltre, per l'occasione delle feste, Cesarini Sforza propone la linea 1673, un omaggio alle nobili origini della famiglia di cui reca il nome. "Bollicine di montagna" nelle versioni Riserva, Rosé, Noir Nature e Millesimato, la gamma 1673 è il frutto delle uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate nei vigneti d'alta quota della Val di Cembra che, a ogni calice, sanno esprimere l'essenza unica del legame tra uva, uomini e territori vinicoli estremi. Dopo 50 anni e ancora con più forza, la missione di Cesarini Sforza resta immutata: regalare in ogni calice la magia delle montagne trentine. Un viaggio fatto di amore e di qualità che guarda al futuro senza mai dimenticare le salde radici da cui tutto ebbe inizio.

Cinquanta anni di eccellenza spumantistica: dal Trentino l'Aquila Reale e i quattro Trentodoc 1673 per celebrare ogni occasione con bollicine d'alta quota



BONTÀ DI STAGIONE

ALLA ZUCCA CON
LENTICCHIE NERE

pag. 56



RISOTTI elegantissimi

INSOLITI E SAPORITI, GUARNITI E PROFUMATI, REGALANO
SQUISITI TOCCHI DI RAFFINATEZZA, COLORE E ALLEGRIA

a cura di Daniela Falsitta

AL VIN SANTO
CON GORGONZOLA

pag. 56





AL CAMPARI ORANGE CON POLVERE DI CAPPERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

320 g di riso Carnaroli - 1 scalogno - 2 arance non trattate - 1 cucchiaio di zucchero - olio extravergine d'oliva - 1 litro di brodo vegetale - 150 ml di Campari - 50 g di burro - 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato - 2 cucchiaini di polvere di capperi (in vendita online) - sale - pepe

1 Prelevate la scorza di 1/2 arancia con un pelapatate ad archetto e tagliatela a julienne; grattugiate la scorza della seconda arancia e spremete il succo di entrambe in modo da ottenere circa 150 ml.

2 Sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo rosolare in una pentola bassa e larga dal fondo spesso con 2 cucchiaini d'olio; unite il riso, lasciatelo tostare per un paio di minuti, regolate di sale e pepate. Sfumate con 2/3 del Campari e alzate la fiamma per farlo evaporare rapidamente, quindi bagnate con un mestolo di brodo e cuocete il risotto unendo poco brodo caldo

alla volta e la metà del succo d'arancia. Nel frattempo, fate caramellare la scorza di arancia tagliata a julienne in un padellino antiaderente con lo zucchero, 2 cucchiaini del succo d'arancia rimasto e 2 cucchiaini d'acqua per 2 minuti.

3 Quando il riso sarà cotto al dente, incorporate il Campari e il succo d'arancia rimasti e mescolate. Mantecate con il burro, il parmigiano e la scorza dell'arancia grattugiata tenuta da parte. Suddividete il risotto nei piatti individuali e guarnitelo con le scorzette caramellate, la polvere di capperi e una macinata di pepe.



AI CARCIOFI
CON GREMOLATA

pag. 56

BONTÀ DI STAGIONE RISOTTI ELEGANTI

CON FONDUTA DI PORRI,
CACIO E PEPE

pag. 56





AL RADICCHIO, CIPOLLA ROSSA E ROQUEFORT

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

350 g di riso Vialone nano - 1/2 cipolla rossa - 350 g di radicchio rosso di Treviso o di Chioggia - 100 ml di vino bianco - 1 litro di brodo vegetale - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 40 g di burro - 40 g di grana padano Dop grattugiato - chicchi di 1/2 melagrana - 80 g di Roquefort - sale - pepe
per la riduzione al balsamico 240 ml di aceto balsamico - 1 cucchiaino di miele fluido (acacia o millefiori)

1 Fate la riduzione. Versate l'aceto balsamico in un padellino antiaderente e portatelo a bollore; unite il miele e mescolate fino a farlo sciogliere. Abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per 12-15 minuti in modo che si riduca della metà. Spegnete e mettete da parte la riduzione.

2 Mondate il radicchio, tagliatelo a striscioline, lavatele e asciugale nella centrifuga per insalate. Sbucciate la cipolla e tritatela; fatela rosolare dolcemente con l'olio in una casseruola. Unite il riso, fatelo tostare per un paio di minuti e, quando sarà translucido, salatelo, pepatelo e bagnatelo con il vino. Fate evaporare e

aggiungete il radicchio, mescolate e, appena sarà appassito, versate un mestolo di brodo caldo. Portate il riso a cottura unendo poco brodo caldo alla volta. Quando risulterà cotto al dente, spegnete il fuoco e fatelo mantecare con il burro e il grana mescolando bene per renderlo cremoso.

3 Suddividete il risotto nei piatti individuali, guarnitelo con i chicchi di melagrana e il Roquefort tagliato a tocchetti. Completate versando a filo la riduzione al balsamico e servite.



ALLA ZUCCA CON LENTICCHIE NERE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 60 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

300 g di riso Vialone nano – 400 g di cubetti di zucca – brodo vegetale – 2 cipollotti – 80 g di lenticchie Beluga nere – 1 spicchio d'aglio – 1 peperoncino fresco – 2 rametti di rosmarino – 4 rametti di timo – 100 ml di vino bianco secco – 40 g di burro – 40 g di grana padano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 In una pentola d'acqua fredda con 1 rametto di rosmarino fate cuocere le lenticchie per 20 minuti dall'ebollizione. Riducete 3 cm della parte verde dei cipollotti a rondelle fini e tuffatele in acqua e ghiaccio; tritate la parte bianca e rosolatela con un filo d'olio in una padella antiaderente; unite la zucca, un mestolino di brodo, sale, pepe e fate stufare per 10 minuti coperto.
2 Tostate il riso in una casseruola con un filo d'olio, sfumate con il vino e bagnate con un mestolo di brodo. Incorporate la zucca e proseguite la cottura unendo poco brodo alla volta. Sbucciate lo spicchio d'aglio e rosolatelo in una padella con 4 cucchiaini d'olio e il peperoncino a rondelle; aggiungete le lenticchie lessate, il rosmarino rimasto, il timo e bagnate con un mestolino di brodo, salate e proseguite per 10 minuti.
3 Mantecate con il burro e il grana; distribuite nei piatti, guarnite con le lenticchie, una macinata di pepe e completate con le rondelle dei cipollotti scolate e asciugate.

AL VIN SANTO CON GORGONZOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

320 g di riso Carnaroli – 1 scalogno – 50 g di burro – 400 ml di vin Santo – 1 cucchiaio

di miele d'acacia – 1 cucchiaio di zucchero di canna – 1 litro di brodo vegetale – 200 g di gorgonzola dolce – le foglie di 1 cuore di sedano – 1 panino con le noci quasi raffermo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Versate 300 ml di vin Santo in un pentolino dal fondo spesso con il miele e lo zucchero di canna e mescolate finché si saranno sciolti. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 10-15 minuti, fino a ridurre della metà. Tritate grossolanamente il panino.
2 Tritate lo scalogno e fatelo appassire in 25 g di burro, tostatevi il riso a fuoco vivace, salate, pepate e sfumate con il vin Santo rimasto. Proseguite la cottura unendo poco brodo alla volta. Quando il riso sarà al dente, aggiungete un mestolino di brodo e il gorgonzola a pezzetti. Mescolate, spegnete e mantecate con il burro rimasto.
3 Tostate le briciole di pane in una padella antiaderente con 2 cucchiaini d'olio. Distribuite il riso nei piatti, guarnite con la riduzione al vin Santo, le briciole di pane, le foglie di sedano lavate e tritate e pepe.

AI CARCIOFI CON GREMOLATA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 80 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

340 g di riso Carnaroli – 4 carciofi – 1/2 bichiere di vino bianco – 1 spicchio d'aglio – 1 limone non trattato – 1 ciuffo di prezzemolo – burro – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – olio di semi di arachide – sale – pepe
per il brodo scarti di 2 carciofi – 1 carota – 1 cipolla – 1 spicchio d'aglio – 1 costa di sedano – 100 ml di aceto rosso – 1 cucchiaio di zucchero – 1 mazzetto guarnito (alloro, timo e prezzemolo) – 3 bacche di ginepro – 2 cucchiaini di sale grosso

1 Staccate le foglie esterne di 2 carciofi arrivando al cuore. Eliminate quelle più dure, lavate le altre e metteteli in una pentola con tutti gli ingredienti del brodo; coprite con 2 litri d'acqua e fate sobbollire per 50 minuti. Filtrate e tenete in caldo.
2 Dividete i carciofi a metà, privateli del fieno, tagliateli a spicchi sottili e immergeteli nell'acqua acidulata con il succo del limone (prelevate prima la scorza con un pelapatate). Tritate

l'aglio con la scorza del limone e il prezzemolo; rosolatene metà in una pentola con 4 cucchiaini di extravergine e i 2/3 dei carciofi per 2-3 minuti. Unite il riso, tostatelo, salate e sfumate con il vino. Cuocete unendo poco brodo alla volta.
3 Sgocciolate le fettine di carciofo rimaste, asciugatele e friggetele per pochi secondi nell'olio di semi caldo. Mantecate il risotto con una noce di burro e il parmigiano. Guarnite con la gremolata rimasta, pepe, prezzemolo tritato e i carciofi fritti.

CON FONDUTA DI PORRI, CACIO E PEPE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

340 g di riso Carnaroli – 2 porri piccoli – 1 litro di brodo vegetale – 100 ml di vino bianco secco – 50 g di burro – 100 g di pecorino romano grattugiato – olio di semi di arachide – 1 cucchiaio di mix di pepe macinato – 1 cucchiaio di bacche di pepe rosa – sale

1 Pulite i porri eliminando le foglie esterne più dure, privateli delle radici e di 2/3 della parte verde. Incideteli a croce, lavateli, asciugateli e tagliateli a rondelle. Sistematene 1/3 su un foglio di carta assorbente perché si asciugano perfettamente. Trasferite gli altri in una padella antiaderente e rosolateli con metà del burro per un paio di minuti. Bagnate con un mestolo di brodo caldo, salate e cuocete per altri 5 minuti a fiamma dolce; infine frullateli nel mixer unendo, se necessario, altro brodo caldo in modo da ottenere una crema fluida e omogenea.
2 Fate tostare il riso in una pentola dal fondo spesso senza grassi, salate, sfumate con il vino e infine amalgamate la crema di porri. Lasciate riprendere il bollore e bagnate con un mestolo di brodo caldo. Proseguite la cottura unendo poco brodo alla volta.
3 A metà cottura del riso (dopo circa 8-9 minuti) friggete i porri tenuti da parte in olio di semi bollente e sgocciolateli su carta assorbente. Quando il riso sarà cotto, spegnete, unite il pecorino, il pepe e il burro rimasto. Distribuite nei piatti e guarnite con i porri e il pepe rosa.

star bene,
insieme



ROCCA DEI FORTI
CANTINE TOGNI

RIBOLLA GIALLA
BRUT MILLESIMATO

Vino spumante millesimato che nasce dalle uve
del vitigno Ribolla Gialla di un'unica annata.
Sapido ed equilibrato, ottimo come aperitivo e a tutto pasto
per accompagnare ogni momento conviviale quotidiano.



PROSECCO D.O.C.



RIESLING
Extra dry



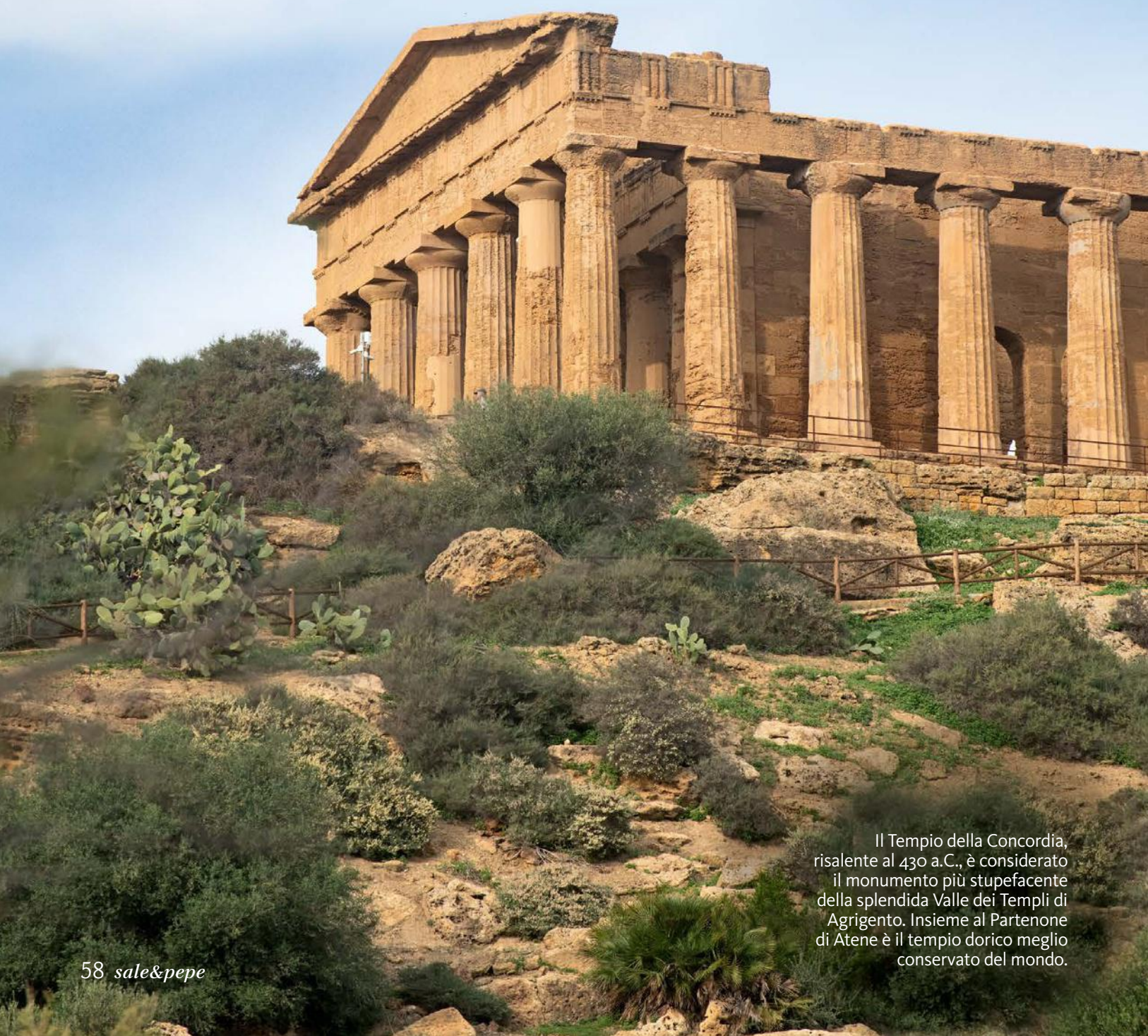
PROSECCO D.O.C.
Rosé

LUOGHI ECCELLENTI

AGRIGENTO

CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA 2025, LA CITTÀ SICILIANA
DEI MAGNIFICI TEMPLI SVELA I SUOI QUARTIERI, I PAESI
CHE LA CIRCONDANO E LE LOCALITÀ SULLA COSTA NONCHÉ
UN'ORGOGGIOSA CUCINA RICCA DI INGREDIENTI D'ALTA QUALITÀ

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni



Il Tempio della Concordia, risalente al 430 a.C., è considerato il monumento più stupefacente della splendida Valle dei Templi di Agrigento. Insieme al Partenone di Atene è il tempio dorico meglio conservato del mondo.

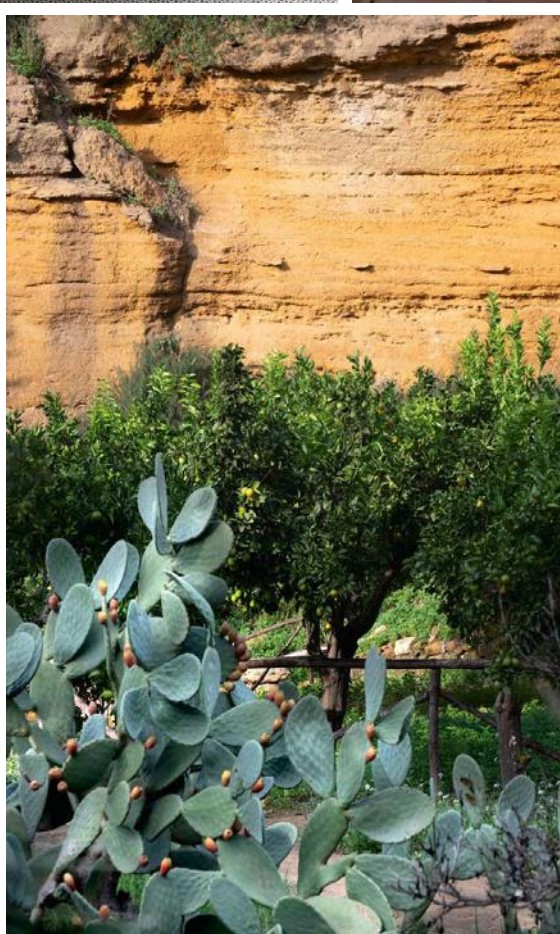


TAGANU ARAGONESE
DI MACCHERONI

pag. 62



L'ingresso al Monastero di Santo Spirito, edificato all'inizio del '300 nel centro di Agrigento. Sotto, da sinistra, la tipica lavorazione della ceramica, il Giardino della Kolymbethra, lo chef Damiano Ferraro e la moglie Adriana Baglio del ristorante Capitolo Primo.



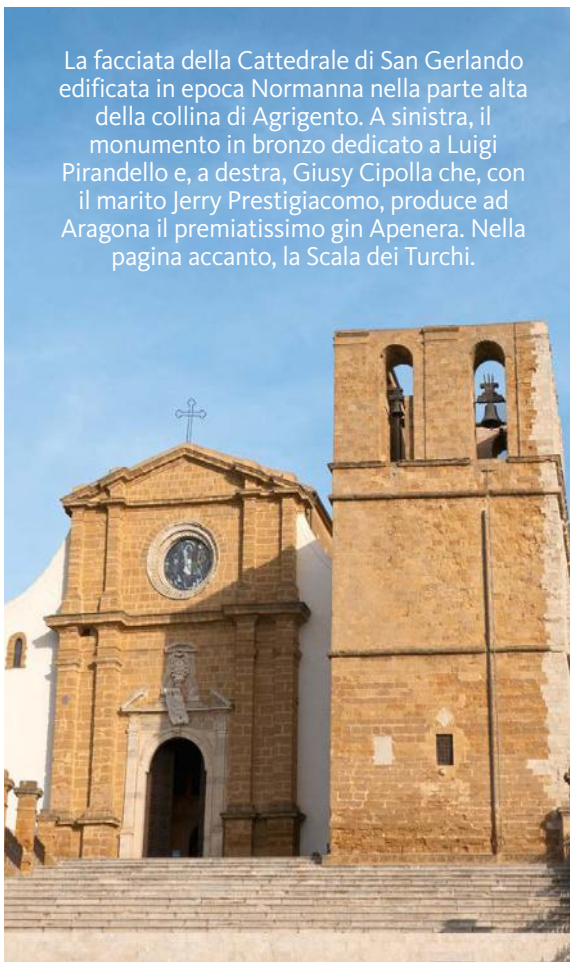


La Biblioteca Lucchesiana di Agrigento, fondata nel 1765 per volontà del vescovo Andrea Lucchesi Palli. Al religioso si deve la donazione di circa 20 mila volumi, tra libri di scienze, diritto, teologia e letteratura, di molti oggetti preziosi come gemme, pietre dure, antiche monete romane, greche e siciliane e di mobili, tra cui tavoli e scaffalature pregiate.



BRUSCHILUNEDDI
CU SUCU

pag. 62



La facciata della Cattedrale di San Gerlando edificata in epoca Normanna nella parte alta della collina di Agrigento. A sinistra, il monumento in bronzo dedicato a Luigi Pirandello e, a destra, Giusy Cipolla che, con il marito Jerry Prestigiacomo, produce ad Aragona il premiatissimo gin Apenera. Nella pagina accanto, la Scala dei Turchi.



Akragas per i coloni greci, Agrigentum per i Romani, Kerkent per gli arabi, Girgenti per i normanni, “la più bella città dei mortali” secondo il poeta greco Pindaro. E oggi Agrigento è pronta a diventare la Capitale della Cultura 2025. Merito del suo mix di monumenti, paesaggi e sapori mediterranei. La conoscenza con il capoluogo siciliano può partire dal suo Parco archeologico dove, accanto alle rovine di santuari e fortificazioni, i templi dedicati a Giunone, Ercole, Giove Olimpico e Concordia raccontano la grandezza e la potenza dell’antica Akragas. Ma il Parco conserva altri tesori come il Giardino della Kolymbethra, alle spalle del tempio dei Dioscuri, dove il Fai ha ricavato un’oasi naturalistica con piante tipiche della flora mediterranea e si assaggiano confetture preparate con i frutti dei suoi agrumeti. Agrigento conquista anche con chiese, palazzi e piazze che ricordano le varie stagioni della città. Imperdibile il monastero di Santo Spirito con un chiostro gotico, una raccolta di stucchi barocchi e l’incontro ravvicinato con il cous cous dolce (con pistacchio e mandorle) che le monache preparano da secoli. Lungo le scalinate e le viuzze medievali che tagliano il centro, tra balconi panciuti e facciate bruciate dal sole, altre visioni sono la chiesa di Santa Maria dei Greci costruita sui resti di un antico tempio dorico o la Cattedrale di San Gerlando, con un panorama sulla Valle dei Templi e sul mare e un interno che mixa gli stili arabo-normanno, gotico e rococò regalando un’aria unica. La Lucchesiana, una sontuosa biblioteca settecentesca che ispirò il Pirandello romanziere, è diventata una delle tappe di un percorso a lui dedicato che si snoda tra i palazzi razionalisti, la fascinosa via Atenea e i vicoli della vecchia medina. E il mare? La spiaggia più amata è San Leone con i suoi chilometri di sabbia dorata ma la destinazione più scenografica della costa è la Scala dei Turchi, a Realmonte, una luccicante scogliera bianca, che deve il nome sia alla sua forma, scolpita dal vento e dal mare, sia alle incursioni dei pirati saraceni.

Il programma di Agrigento 2025 accende però i riflettori anche sui paesi che la cingono. Per scoprirli, ci si dirige verso l’interno, percorrendo le trazzere dei pastori e immergendosi in una Sicilia ingiustamente poco nota. Come quella di Sant’Angelo Muxaro che, arroccato su una collina, spunta all’improvviso tra le anse del fiume

Platani. Il suo MuSam (museo archeologico extrasmall) racconta la storia dei Sicani, il primo popolo che ha abitato la Sicilia. Ci si aggira tra cortili e vicoli per incontrare la gente del luogo, pronta a offrire pane cunzatu con olio e origano profumatissimi, degustazioni di extravergine, assaggi di cucina di casa (da prenotare all’ingresso del paese inquadrando un QRcode). San Biagio Platani è famoso per una spettacolare festa della Settimana Santa, durante la quale il suo corso principale si trasforma nelle navate di una chiesa grazie ad architetture effimere di canne, rami, giunchi (parte delle strutture sono visibili al Museo degli Archi di Pasqua). La provincia, però, ha ancora altro da regalare: le chiese barocche e le miniere di zolfo di Aragona, per esempio, i vigneti di Canicattì, il borgo fantasma di Montallegro e l’oasi marina di Torre Salsa, solo per suggerire qualche destinazione.

E la tavola? “Semplice e raffinata, plebea e nobile”, la descrive Damiano Ferraro, mente e braccio del ristorante Capitolo Primo. “Uscita dai chiostri o dalle cucine dei gattopardi la cucina di Agrigento sa sempre stupire”. Merito di alcuni prodotti eccellenti come le caciotte e gli erborinati di capra girgentana, le farine di grani antichi che entrano nella composizione di pane e paste di casa, i pistacchi di Raffadali, le arance di Ribera, le olive e l’olio di Caltabellotta e di Aragona. “Un discorso a parte merita l’ape nera, protetta dal bollino di Presidio Slow Food”, sottolinea l’apicoltore Vito Salluzzo che ha installato le sue arnie all’interno della Valle dei Templi. “L’apis mellifera siciliana si è adattata ai climi dell’isola, è molto produttiva anche a temperature elevate, quando le altre api si bloccano, e sopporta bene gli sbalzi di temperatura”.

Così tra i fornelli, da un lato Agrigento guarda verso il suo mare, dall’altro non dimentica il suo entroterra e in tavola arrivano la minestra di seppie ma anche il macco di fave, le polpette di sarde e le verdure ripiene, la pasta di casa al ragù di polpo e il pitaggiu (una zuppa preparata con piselli, fave e carciofi). Accompagnati dai vini (a base di uve di Nero d’Avola, Grillo, Nerello Mascalese, Frappato..) che maturano nelle cantine a due passi dal mare africano che, come diceva Sciascia, è del “color del vino”.





LUOGHI ECCELLENTI AGRIGENTO

TAGANU ARAGONESE DI MACCHERONI

RISTORANTE CAPITOLO PRIMO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
980 CAL/PORZIONE

300 g di maccheroni – 200 g di tuma siciliana (pecorino fresco) – 100 g di pecorino stagionato – 16 uova – un grosso mazzetto di finocchietto selvatico – 300 g di polpa di maiale tritata – 1/2 cipolla – 1 spicchio d'aglio – 50 g di grana padano Dop grattugiato – prezzemolo – basilico – 4 fette di pancarrè – olio extravergine d'oliva – olio di semi per friggere – burro – pangrattato – sale – pepe

1 In una padella con un filo d'olio extravergine rosolate la cipolla e l'aglio tritati. Quindi impastateli con la carne, un grana, un uovo, un ciuffetto di prezzemolo, uno di basilico e il pancarrè tritati, salate e modellate tante piccolissime polpette; friggetele in olio di semi fino a doratura (circa 2 minuti).

2 Portate i maccheroni a cottura. Pulite il finocchietto e sbollentatelo per 2 minuti. Tritatelo con la tuma, il pecorino, altro prezzemolo e basilico. In un'ampia ciotola sbattete le uova rimaste, unite la pasta, gli ingredienti tritati e le polpette, salate e pepate. Imburrate un tegame di terracotta, spolverizzatelo con il pangrattato e trasferitevi il composto.

3 Cuocete il taganu per 30 minuti in forno già caldo a 200° (in cottura tenderà a crescere per poi sgonfiarsi). Fatelo riposare per 15 minuti coperto e sformatelo staccandolo dalle pareti del tegame con l'aiuto di un lungo coltello.

BRUSCIULUNEDDI CU SUCU

OSTERIA EX PANIFICIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE
380 CAL/PORZIONE

4 fette di fesa di vitello di circa 200 g l'una – 4 uova sode – 8 fettine di pancetta – 8 fettine di pecorino primo sale – 1 cipolla – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – 1 litro di salsa di pomodoro al basilico – sale

1 Riducete la cipolla a dadini e stufatela nell'olio. Stendete le fettine di fesa e montate i brusciuluneddi (involtoni) unendo gli ingredienti della farcia in questo ordine: fette di pancetta, fettine di formaggio, cipolla stufata, uova a pezzi e foglioline di prezzemolo. Arrotolate la fesa formando i brusciuluneddi e, se necessario, chiudeteli con stuzzicadenti.

2 Scaldate la salsa di pomodoro e aggiungete i brusciuluneddi. Lasciate cuocere a fuoco dolcissimo per circa due ore con il coperchio semi chiuso, regolate di sale e servite.

COUS COUS NERO

RISTORANTE AGUGLIA PERSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

250 g di cous cous precotto – 100 g di granella di mandorle tostate – 20 g di scorza d'arancia grattugiata – 40 g di zucchero – 30 g di cacao amaro – 30 g di gocce di cioccolato fondente per le zeste candite 300 g di arance non trattate – 100 g di zucchero semolato per la fonduta 100 g di cioccolato fondente – 250 g di panna fresca – gelato alla vaniglia – marmellata di arance – fette di arancia disidratate

1 Fate le zeste. Tagliate a julienne la scorza delle arance, mettetele sul fuoco con 110 ml d'acqua e lo zucchero e lasciatele caramellare.

2 In una ciotola capiente mescolate il cous cous, il cacao, lo zucchero e versate 200 ml d'acqua. Lasciate riposare per 20 minuti e sgranate con una forchetta, aggiungete la granella di mandorle, le gocce di cioccolato e la scorza d'arancia grattugiata.

3 Fate la fonduta. Scaldate la panna e, quando sarà calda, versatela sul cioccolato fondente ridotto a scaglie e frullate.

4 Mettete in ogni ciotolina 3 cucchiaini di cous cous, una pallina di gelato, un cucchiaino di marmellata, una fetta d'arancia disidratata e suddividete le zeste preparate. Servite con la fonduta da versare in tavola.

TACCUINO DI VIAGGIO

CAPITOLO PRIMO

VIA TRIESTE 1, MONTALLEGRO
TEL 0922 847755
IL RISTORANTE DI CHARME CHE HA CUCINATO IL TAGANU ARAGONESE. IN MENU ARANCINETTA AL NERO DI SEPIA, CROCCHETTE DI TUMA E VITELLO, GELATO ALL'OLIO E BASILICO.

OSTERIA EX PANIFICIO

PIAZZA SINATRA 16, AGRIGENTO
TEL. 0922 595399
NEGLI SPAZI DI UN VECCHIO FORNO, RAVIOLI DI ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA, COTOLETTE DI RICCIOLA, CASSATE. PER NOI HANNO PREPARATO I BRUSCIULUNEDDI CU SUCU.

AGUGLIA PERSA

VIA F. CRISPI 34, AGRIGENTO,
TEL. 0922 401337
RISTORANTE NELLA AGRIGENTO RAZIONALISTA. DA PROVARE LA TAGLIATELLA DI SEPIA BBQ E MACCO DI FAVE E PISELLI, IL POLPO AL CARBONE, LA SFINCIA ALLA RICOTTA E IL COUS COUS NERO QUI A DESTRA.

CASA DIODOROS

VIA LA LOGGIA, AGRIGENTO
TEL. 351 6110085
AI PIEDI DEL TEMPIO DELLA CONCORDIA, SHOPPING E DEGUSTAZIONI DI OLI, SUCCHI, CONFETTURE CHE PROVENGONO DA COLTIVAZIONI ALL'INTERNO DEL PARCO ARCHEOLOGICO.

CVA

C.DA AQUILATA, CANICATTI
COOPERATIVA VINICOLA CHE DEDICA AD AGRIGENTO E A PIRANDELLO I SUOI VINI MIGLIORI: 1934 (DA GRILLO E CHARDONNAY) E DIODOROS (NERO D'AVOLA E NERELLO).

U FURNU TEREINTO

VIA DANTE 13, SANT'ANGELO MUXARO
PANE PREPARATO CON MISCELE DI GRANI ANTICHI DA ASSAGGIARE CUNZATU CON EXTRAVERGINE DI BIANCOLILLA.

LA MANNIRATA

VIA NAPOLI 1, SAN BIAGIO PLATANI
CASEIFICIO DOME DEGUSTARE CACIOTTE E TIVE PREPARATE CON LATTE DI CAPRA GIRGENTANA (PRESIDIO SLOW FOOD).

OLEIFICIO AGNELLARO

CONTRADA AGNELLARO, ARAGONA
EVO MONOVARIETALI DI NOCELLARA, BIANCOLILLA E CORATINA OTTENUTI CON SPREMITURA A FREDDO.

HOUSE OF APE NERA

VIA G. DI MARZO 23, ARAGONA
GIN DISTILLATO DA GINEPRO ETNEO, ARANCIA DI RIBERA, LIMONE DI SIRACUSA E MIELE DI API NERE.

CALOGERO LATINO

PIAZZA UMBERTO I°, ARAGONA
GOLOSITÀ A BASE DI PISTACCHIO, CREME ALL'OLIO, CANNOLI AL CIOCCOLATO E UN FARCITISSIMO PANETTONE.

A CASA DEL VESCOVO

UN TEMPO FONTES EPISCOPI ERA IL BUEN RETIRO DEL VESCOVO DI ARAGONA. OGGI È UN BIO RESORT CIRCONDATO DA ULIVETI E FRUTTETI CON UNA SPA IN CUI DEDICARSI TRATTAMENTI A BASE DI PIANTE OFFICINALI E FRUTTA. DURANTE IL SOGGIORNO È POSSIBILE SEGUIRE UNA COOKING CLASS PER SCOPRIRE I SEGRETI DELLA CUCINA LOCALE E PREPARARE VARI FORMATI DI PASTA DI CASA IMPASTATI CON LA FARINA DI GRANI ANTICHI. FONTES EPISCOPI.IT





COUS COUS NERO



Il bel sentiero panoramico che collega i templi di Agrigento a Casa Diodoros, un locale che propone degustazioni, light lunch e cene a base delle numerose materie prime prodotte all'interno del Parco Archeologico (frutta, ortaggi, miele, confetture). I visitatori possono scendere dal Tempio della Concordia, fare una pausa golosa e poi risalire.



Elisa Vantangoli mostra il pane cunzatu di U Forno Terebinto, panificio di Sant'Angelo Muxaro. A destra, i vecchi quartieri arabi di Agrigento e l'apicoltore Vito Salluzzo che produce miele di api nere nella Valle dei Templi.





Torrone di Caltanissetta

Una ghiottoneria simile a base di frutta secca e miele si consumava già nel III secolo a.C. lungo le coste del Mediterraneo. Si chiamava *koptè* ed è stata poi rivisitata dagli Arabi che ci hanno aggiunto i semi di sesamo e l'hanno importata in Sicilia durante la dominazione dell'isola. Così, la *cubaita* (dal nome originario *quibbiat* che in arabo significa "mandorlata") nel Cinquecento era già un dolce classico di tante botteghe siciliane, ma la denominazione attuale "torrone" nasce solo nell'Ottocento in un convento di Caltanissetta e deriva dal latino *torrere* che significa tostare. Infatti, gli ingredienti di questo torrone, Presidio Slow Food dal 2023, sono proprio mandorle e pistacchi di varietà locali leggermente to-

UNA DELIZIA BUONA
E SANA DI TRADIZIONE
SECOLARE. SOLO
INGREDIENTI LOCALI
PER UN DOLCE FESTOSO
DA ASSAPORARE PIANO

di Silvia Bombelli, still life di Maurizio Lodi,
styling di Laura Cereda

stati, abbracciati da un velo di miele. Tipicamente si usa il millefiori in cui spiccano le note delicate e speziate di sulla e achillea, fiori che abbondano nella campagna siciliana, cotto per quasi 9 ore a fiamma bassissima come da antica tradizione per conferire la tipica croccantezza al prodotto. Si incorpora poi la frutta tostata, si stende l'impasto su stampi di faggio aggiungendo ancora un po' di granella di pistacchio e si livella con il matterello di legno. Il torrone, infine, viene tagliato in stecche da 50, 100 e 250 grammi e si incarta a mano. Come da lavorazione tradizionale, conosciuta in tutto il mondo da quando il torrone di Caltanissetta vinse il primo premio all'Esposizione Generale del Parco del Valentino di Torino nel 1884,

dove trovarlo

I produttori del torrone di Caltanissetta hanno una lunga tradizione e un ricco catalogo di dolci a base di mandorle. Tre di loro aderiscono anche al disciplinare del Presidio di Slow Food con una linea di produzione dedicata. I torroni si possono acquistare online, anche in granello per sperimentare nuove ricette a effetto crumble.

SEMIFREDDO AL TORRONE E RICOTTA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
340 CAL/PORZIONE

500 g di ricotta cremosa
– **1 dl di panna fresca**
– **120 g di torrone di Caltanissetta**
– **3 uova** – **80 g di miele di acacia** – **ribes bianco**
– **pasticche di zucchero bianche** – **sale**

composto di ricotta, mescolando dal basso verso l'alto con una spatola per non smontarli.

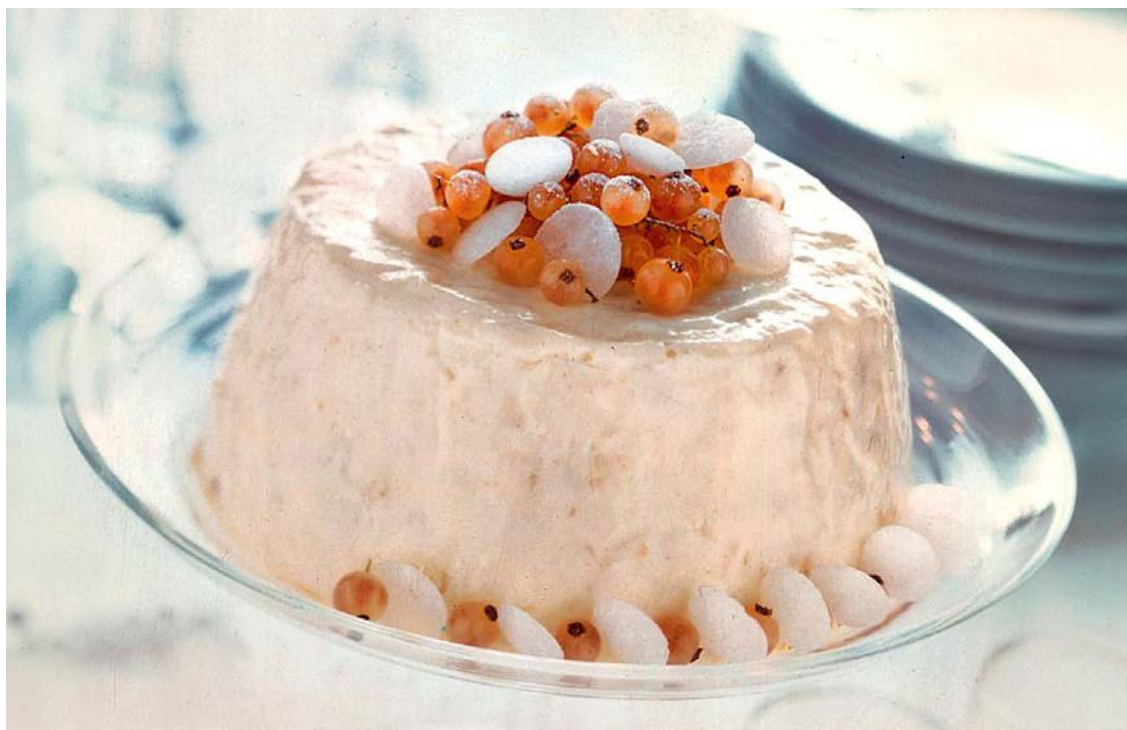
4 Versate il composto in uno stampo a tronco di cono del diametro di 16 cm rivestito con pellicola e fatelo riposare in freezer per almeno 2 ore. Sformate il semifreddo su un piatto di portata, lasciatelo riposare per 10 minuti a temperatura ambiente, decorate con le pasticche di zucchero e il ribes e servite.

1 Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi. Unite nella ciotola con i tuorli il miele e montateli con le fruste elettriche per circa 5 minuti fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

2 Montate la panna. Mettete la ricotta in una ciotola e lavoratela con una spatola fino a renderla morbida e soffice come una spuma. Incorporate delicatamente la panna montata e il composto di uova e miele amalgamando bene.

3 Tritate finemente il torrone e unitelo al composto di ricotta. Montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e amalgamateli al

superando altri simili prodotti italiani. Così. Caltanissetta è stata ribattezzata la Città del torrone dando i natali a tanti prodotti speciali, come quelli dedicati ai Savoia in occasione delle visite ufficiali nella città. Date le numerose varianti (con o senza zucchero, cioccolato, albume d'uovo, a forma di mattonella, cilindro o caramella), i produttori locali si sono associati per chiedere il riconoscimento del marchio Igp (indicazione di origine protetta) alla ricetta originale. Invece, il disciplinare del Presidio Slow Food prevede l'utilizzo di soli 3 ingredienti del territorio per promuovere una sana dieta mediterranea, come quella inserita i Patrimoni orali e immateriali dell'umanità dell'Unesco. Come spiega Davide Scancarello, titolare di Tentazioni e Saporì e tra i promotori dell'iniziativa con Slow Food, "l'idea è stata quella di reinventare un classico per renderlo più adatto alle esigenze moderne senza snaturarlo, esaltando il sapore degli ingredienti esclusivamente locali, stimolando una maggiore consapevolezza alimentare e supportando le piccole realtà agricole. La ricetta è un omaggio alla purezza: 45% mandorle, 45% miele e 10% pistacchi. Senza zuccheri raffinati o albume e quindi adatta anche a chi segue diete particolari". Si gusta tal quale, accompagnato da mele, pere e fragole, vini dolci frizzanti o liquorosi, come il Passito di Pantelleria. Ma è perfetto anche per dare un tocco prezioso a semifreddi, ravioli e formaggi cremosi dal gusto deciso, come gorgonzola o robiola speziata.



Anatra *e faraona*

SULLA TAVOLA DI FESTA SI TRASFORMANO IN PRELIBATE SUPREME,
IN SOFISTICATE TERRINE E IN PROFUMATISSIMI ARROSTI,
SI FARCISCONO CON RIPIENI DOLCI, ASPRI E SPEZIATI,
TALI DA FAR RIVIVERE I SONTUOSI BANCHETTI DEL PASSATO

a cura di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi e Saveurs/Sunray Photo



ANATRA AL FORNO CON
RIPIENO DI PANE, AMARETTI
E FRUTTA DISIDRATATA

pag. 75



FARAONA
CON CASTAGNE E UVA
pag. 75

TERRINA D'ANATRA CON UVETTA E PISTACCHI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
415 CAL/PORZIONE

2 petti d'anatra da 500 g – 1 albume
– 2 cipollotti – 60 g di uvetta – 60 g
di pistacchi spellati – 1 mazzetto di
timo – 1/2 foglia d'alloro – 150 g di
lardo a fette non troppo fini – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete l'uvetta in acqua tiepida. Mondate i cipollotti, tritateli e fateli appassire in una padella con pochissimo olio e un pizzico di sale. Spellate i petti d'anatra, tagliate la carne a dadi di un paio di cm e tritatene la metà nel mixer, azionandolo a impulsi. Amalgamate la carne macinata, quella a dadi, l'albume leggermente sbattuto, i cipollotti, l'uvetta sgocciolata e i pistacchi. Insaporite con timo e alloro tritati, sale e pepe.

2 Foderate uno stampo da terrina da circa un litro di capacità con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata, quindi rivestitelo con le fettine di lardo, lasciandole debordare,

e riempitelo con il composto, pressandolo bene. Ripiegate sul composto le fettine di lardo in modo da chiudere perfettamente la terrina.

3 Avvolgete interamente lo stampo in un foglio di alluminio e fate cuocere nel forno già caldo a 160° per 40 minuti. Lasciate raffreddare prima di sfornare e servire la terrina a fette, se vi piace decorata con alcune foglie d'alloro fresco.





SUPREME DI FARAONA
CON ZUCCA E PRUGNE

pag. 75



COSCE D'ANATRA LACCATE
CON VERDURE AMARE

pag. 76

1

TERRINA DI FARAONA
CON PISTACCHI

pag. 76



PETTO D'ANATRA AL PROFUMO DI MANDARINO E CANNELLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

1 petto d'anatra da 600 g – 2 coste di sedano – 6 carote – 1 barbabietola cruda – 12 piccoli scalogni – 1 rametto di rosmarino – 1 rametto di mirto – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere – 1/2 mandarino non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Con un pelapatate prelevate la scorza del mezzo mandarino e tritatela, unitevi gli aghi del rosmarino e le foglioline del mirto anch'essi tritati e mescolate il tutto con la cannella. Incidete la pelle del petto con tagli a croce e cospargetelo con il mix di aromi e spezie preparato. Avvolgete la carne in un ampio foglio di pellicola e lasciatela insaporire per almeno 10-15 minuti.

2 Raschiate le carote e sbucciate la barbabietola, mondate il sedano e tagliate i tre ortaggi a cubetti. Sbucciate gli scalogni e riduceteli a spicchi. Raccogliete tutte le verdure

in una teglia, conditele con olio, sale e pepe e cuocetele in forno ventilato già caldo a 200° per 20-25 minuti.

3 Togliete la pellicola dalla carne. Scaldate un filo d'olio in una padella antiaderente e rosolatevi il petto d'anatra per 4-5 minuti sul lato della pelle e per 3 minuti sull'altro lato, senza schiacciarlo né forarlo (per evitare schizzi, potete coprire il tegame con un coperchio o un paraschizzi).

4 Una volta cotto, avvolgete il petto in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare per qualche minuto prima di tagliarlo, in modo da dare il tempo ai succhi di ridistribuirsi nella carne. Tagliatelo a fettine oblique e servitelo con le verdure al forno.



FARAONA AL BURRO DI
DRAGONCELLO CON FUNGHI

pag. 76





la faraona perfetta

Allevata soprattutto in Emilia Romagna e in Veneto, ha carni magre e digeribili, molto più saporite del pollo e un po' più asciutte. Il suo peso di solito si aggira intorno 1,2 kg, ma sotto le feste si possono trovare in macelleria esemplari ruspanti più grossi rispetto a quelli forniti dai grandi allevamenti che raggiungono 1,5 e talvolta 1,8 kg di peso, hanno i bargigli evidenti, la testa più colorata e una polpa un po' più scura e grassa ideale come carne da invito. Prima di infornare la faraona è consigliabile fiammeggiare la pelle sul fornello, per eliminare le piccole piume che si nascondono soprattutto nelle pieghe delle zampe, inoltre per un risultato succulento, prediligete le ricette che richiedono la bardatura con lardo o pancetta o consigliano di ingrassarla con uno spesso strato di burro.

anatra morbidissima

Assai impiegata nella cucina francese e in quella cinese, anche in Italia l'anatra da cortile (più grossa dell'anatra selvatica da cui discende) è abbastanza diffusa, specialmente quella di razza muschiata o muta che viene allevata in tutto il nord Italia. La carne dell'anatra domestica è grassa e tenera e ha un sapore delicato, generalmente molto gradito a tutti i palati. Gli esemplari giovani hanno un peso di circa 1,5-2 kg (per la femmina) o sui 3 kg (per il maschio) e sono indicati per le ricette arrosto. Da tenere presente che la cottura ideale dovrà lasciare la carne ancora rosata al centro perché così risulterà più morbida. Se avete dubbi sulla sua freschezza controllate che il becco sia ancora flessibile. Se invece la acquistate a pezzi, fate attenzione che la pelle sia liscia e priva di macchie.



ANATRA AL FORNO CON RIPIENO DI PANE, AMARETTI E FRUTTA DISIDRATATA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
715 CAL/PORZIONE

1 anatra eviscerata da 1,5 kg circa – 1 fegato d'anatra – 4 scalogni – 8 fette di pancarrè – 8 amaretti – 50 g di mirtilli rossi disidratati – 6 albicocche disidratate – 2 uova – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 foglia di salvia – 2 rametti di rosmarino – 1 bicchierino di brandy – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate gli scalogni e fateli appassire con un filo d'olio. Unite il fegato a pezzetti e rosolatelo per qualche minuto con sale, pepe, un rametto di rosmarino e la salvia. Togliete le erbe e tritate il fegato. Raccogliete nel mixer il pancarrè, gli amaretti e il parmigiano riducendo tutto in briciole. Incorporate al composto le uova, il fegato, i mirtilli, le albicocche a pezzetti, regolate di sale e pepate.

2 Fiammeggiate l'anatra sulla fiamma del fornello o con l'apposito cannello insistendo bene anche nelle pieghe delle zampe, poi sciacquatela e asciugatela con carta da cucina, salatela internamente e farcitela con parte del composto, riempiendola quasi completamente. Chiudete l'apertura dell'anatra infilzandola con il rametto di rosmarino rimasto. Formate con il ripieno avanzato un cilindro di 5-6 cm di diametro e avvolgetelo in un foglio di carta da forno e poi nell'alluminio.

3 Rosolate l'anatra in una padella con un filo d'olio, dorandola in modo uniforme. Trasferitela in una teglia, bagnatela con il brandy e proseguite la cottura in forno già caldo a 180° per un'ora, irrorandola di tanto in tanto con il fondo di cottura. A metà tempo, mettete nel forno anche il cartoccio con il ripieno avanzato. Servite l'anatra con il ripieno avanzato tagliato a fettine decorando, se vi piace, con rametti di rosmarino, mirto e mirtilli rossi.

FARAONA CON CASTAGNE E UVA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 25 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

1 faraona grande da 1,5 kg – 250 g di castagne già lessate – 500 g di uva senza semi bianca e nera – 60 g di burro – 2 rametti di rosmarino – 1 scalogno – 1 cucchiaio di aceto di vino rosso o di Sherry – 80 ml di Cognac – brodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate sciogliere la metà del burro e spennellatelo sulla pelle della faraona, quindi salatela e pepatela, sia all'esterno che all'interno e sempre all'interno inserite un rametto di rosmarino.

2 Sistematela in una teglia oliata e fate cuocere in forno già caldo a 180° per un'ora e 15 minuti o poco meno, se necessario bagnandola di tanto in tanto con un po' di brodo.

3 Nel frattempo, sbucciate e tritate finemente lo scalogno. Scaldate il burro rimasto in una padella ampia, aggiungete lo scalogno, le castagne, i chicchi d'uva e l'aceto e lasciateli rosolare per 3-5 minuti mescolando spesso. Salate, pepate e aggiungete il rametto di rosmarino non utilizzato.

4 Disponete in un piatto da portata la faraona, le castagne e l'uva. Scaldate il Cognac in una padella d'acciaio (adatta per il flambé), spostate dal fornello e accendete il liquore per far evaporare la parte alcolica, quindi versate il Cognac sopra la faraona. Servite subito.

SUPREME DI FARAONA CON ZUCCA E PRUGNE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

4 petti di faraona con la pelle – 160 g di zucca – 8 prugne secche – 12 castagne già lessate – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – 250 ml di tè Lapsang Souchon (qualità di tè nero cinese affumicato, in vendita nei negozi specializzati) – 100 ml di brodo di pollo – 200 ml di panna fresca – sale – pepe

1 Fate ammorbidire le prugne in acqua tiepida per 15 minuti. Sbucciate la zucca, tagliatela a cubetti e cuocetela in un cestello per la cottura a vapore per 7 minuti. Spezzettate le castagne. Snocciolate le prugne e tagliatele a pezzetti.

2 In una padella scaldate 10 g di burro e un cucchiaio d'olio, aggiungete i cubetti di zucca, le castagne e le prugne, lasciate rosolare per 5 minuti e poi aggiungete 100 ml di tè. Continuate la cottura per 5 minuti, salate e pepate. Dividete il ripieno in due parti.

3 Aprite i petti di faraona a portafoglio e, utilizzando un mattarello, appiattiteli tra 2 fogli di carta da forno. Distribuite la prima metà del ripieno sul bordo di ciascun petto e arrotolate abbastanza stretto. Avvolgete ogni supreme in diversi strati di pellicola alimentare adatta alla cottura.

4 Riscaldate il tè rimanente con il brodo di pollo e la panna. Fate ridurre sul fuoco per circa 25 minuti. Portate a leggera ebollizione una grande pentola d'acqua e lessatevi le supreme per 12-15 minuti a seconda della loro dimensione. Sgocciolatele, lasciatele raffreddare per 5 minuti, togliete la pellicola alimentare e fatele rosolare per 5-7 minuti in padella con il burro rimanente unendo anche la metà del ripieno rimasta. Tagliate le supreme a metà, salate leggermente e servitele con la salsa al tè, il ripieno rosolato e, se vi piace, con un'insalatina di contorno.





COSCE D'ANATRA LACCATE CON VERDURE AMARE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

4 cosce d'anatra (circa 250 g l'una) - 1 cipolla - 1 foglia d'alloro - 4 cucchiaini di miele - 1 bicchierino di Sherry secco - 2 cucchiaini di salsa di soia - 2 cespi di radicchio trevisano tardivo - 1/2 cespo di puntarelle - 8 ravanelli - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Rifilate le cosce d'anatra e legatele con qualche giro di spago da cucina, per mantenerle in forma. Rosolatele in una casseruola con un filo d'olio, facendole colorire su tutti i lati. Eliminate un po' del grasso che si raccoglierà sul fondo della casseruola e unite la cipolla tritata e l'alloro. Fate cuocere per una ventina di minuti.

2 In una ciotola emulsionate il miele, lo Sherry e la salsa di soia. Trasferite le cosce in una teglia, irroratele con l'emulsione e proseguite la cottura per 15-20 minuti in forno già caldo a 180°, rigirandole di tanto in tanto e controllando che non brucino.

3 Intanto, pulite gli ortaggi e tagliateli a pezzi. Strofinare una padella con il 1/2 spicchio d'aglio, scaldatevi un filo d'olio e saltatevi le verdure con qualche fogliolina di timo. Salate, pepate e togliete dal fuoco quando saranno ancora croccanti. Servite le cosce d'anatra, irrorate con il sughetto e insieme al loro contorno di verdure amare.

TERRINA DI FARAONA CON PISTACCHI

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 55 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

700 g di carne di faraona - 300 g di pancetta senza cotenna - 200 g di lardo - 200 g di fegatini di pollo - 100 g di pistacchi verdi non salati - 20 g di amido di mais - 1 spicchio d'aglio - 50 ml di Cognac - 1/4 di cucchiaino di pimento macinato (mix di spezie) - 10 g di zucchero - 4 rametti di prezzemolo - sale - pepe

1 Tagliate la pancetta e il lardo a pezzi. Metteteli in una pentola capiente. Coprite con acqua fredda e portate a ebollizione. Scolate e macinateli finemente con i fegatini di pollo e 500 g della carne di faraona.

2 Tagliate la carne di faraona rimasta in cubetti da 2 cm. Tritate l'aglio, il prezzemolo finemente e più grossolanamente i pistacchi tenendone qualcuno da parte per decorare. Accendete il forno a 160° e inseritevi una pirofila riempita per metà con acqua calda per la cottura a bagnomaria.

3 Mescolate la carne macinata con quella a cubetti, l'aglio, i pistacchi tritati, il Cognac, il prezzemolo, l'amido di mais, il pimento e lo zucchero. Aggiungete un cucchiaino raso di sale e pepate: mescolate. Versate il ripieno in una terrina con coperchio, lunga 21 cm e larga 11 cm, compattate bene per eliminare le bolle d'aria. Distribuite sopra i pistacchi interi tenuti da parte e mettete il coperchio. Cuocete a bagnomaria per 1 ora e 45 minuti, togliendo il coperchio dopo 1 ora e 15 minuti. Sfornate, fate raffreddare la terrina e riponetela per 24 o 48 ore in frigorifero prima di servire.

FARAONA AL BURRO DI DRAGONCELLO CON FUNGHI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 55 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 25 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

1 faraona da 1,3 kg - 250 g di champignon - 250 g di cardoncelli - 200 g di funghi porcini - 120 g di burro morbido - 6 rametti di dragoncello - olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino raso di peperoncino in polvere delicato - sale - pepe nero

1 Tritate le foglie di dragoncello e amalgamatele con il burro morbido, il peperoncino e un pizzico di sale. Mettete il burro speziato in una sacca da pasticciere usa e getta e tagliate la punta della sacca in modo che l'apertura sia il più piccola possibile.

2 Con la punta di un coltello praticate alcune piccole incisioni di circa 1,5 cm sulla parte superiore delle cosce e sul petto della faraona dalla parte con la pelle. Fate scorrere il dito attraverso le incisioni per staccare delicatamente la pelle dalla carne su entrambi i lati e utilizzando la tasca, inserite il burro speziato tra la pelle e la polpa della faraona, massaggiare la faraona con le mani per distribuire uniformemente il burro sotto la pelle.

3 Disponete la faraona in una pirofila, spennellatela con un cucchiaino d'olio e mettetela a cuocere per 1 ora e 20 minuti in forno già caldo a 180°, bagnandola regolarmente con il fondo di cottura. Pulite e tagliate a pezzi tutti i funghi. Fateli soffriggere per 6-8 minuti in padella con un cucchiaino d'olio, a fuoco medio. Salate e pepate.

4 Sfornate la faraona, avvolgetela con un foglio di alluminio e lasciatela riposare per 15 minuti prima di tagliarla a pezzi. Raccogliete il fondo di cottura della faraona, versatelo nella padella con i funghi e fateli cuocere per altri 3 minuti a fuoco medio. Servite la faraona con i funghi e il fondo di cottura.



ASSAGGIA UN VORTICE DI MANDORLE E DOLCEZZA

Risotto con gamberi, timo e Amaretti morbidi La Sassellese

- 400 g di gamberi freschi
- 1 l di bisque di gamberi
- 1 cipollotto
- 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 40 g di burro freddo
- olio
- timo fresco q.b.
- sale q.b.
- 8 Amaretti morbidi La Sassellese

Sgusciare i gamberi, lasciandone alcuni interi per guarnire a fine preparazione. Prendere un cipollotto fresco, tagliarlo molto finemente e rosolarlo con un filo d'olio in padella. Aggiungere il riso, farlo tostare e coprire con il brodo di bisque. Mescolare continuamente per amalgamare al meglio e ottenere un perfetto risotto all'onda. Il brodo di cottura dovrà sempre coprire completamente il riso. Nel frattempo tritare i gamberi. Spezzettare alcune foglie di timo all'interno del risotto in cottura. Unire i gamberi al risotto poco prima di mantecarlo, a fuoco spento. Aggiustare di sale e unire una noce di burro freddo e un cucchiaio di Parmigiano Reggiano. Emulsionare e impiattare il riso in un piatto piano. Completare il piatto con gli Amaretti morbidi tagliati in quarti, disposti sopra la polpa di gamberi e guarnire con qualche foglia di timo fresco.

Ingredienti x 4 persone



www.sassellese.it

Moak e Seletti:
un viaggio tra
gusto e design

Scopri i nostri prodotti
al super market Seletti
de la Rinascente
di Roma



linea del gusto gourmet

Nasce dopo un lungo periodo di ricerca e selezione dei migliori prodotti Made in Sicily, nel desiderio di condividerli con tutti gli amanti delle cose buone e speciali in giro per il mondo.

Ognuno di questi prodotti ha in comune alcuni dei tratti distintivi delle miscele di caffè che da quasi 60 anni prepariamo: ingredienti eccellenti e ricette che preservano l'artigianalità attraverso la tecnologia.

Scopri tutti i nostri prodotti:
store.caffemoak.com



calici *in festa*

UNA RICCA SELEZIONE
DI VINI DA SPOSARE
ALLE RICETTE PROPOSTE
NEI SERVIZI DI QUESTO
NUMERO E AI CLASSICI
IRRINUNCIABILI
DI PRANZI E CENONI
SCINTILLANTI

a cura di Monica Pilotto, testo
di Sandro Sangiorgi, foto di Felice
Scoccimarro, styling Alkèmia
con la collaborazione di EspiDesign
Studio Architettura Paola Speranza



bollicine per cominciare

La ricorrenza degli spumanti sulle tavole delle feste si basa tanto sull'allegria leggerezza della spuma e del perlage, quanto sull'adattabilità di questi liquidi brillanti a vari contesti gastronomici. Le "bollicine" si distinguono per la diversa forza dell'effervescenza. I frizzanti padani e del nord-est a base di Prosecco, Bianchetta, Trebbiano, Malvasia, Ortrugo e Pignoletto, meglio se ottenuti dalla rifermentazio-

ne naturale in bottiglia, vanno al principio di un menu, sugli stuzzichini di apertura oppure su molteplici antipasti. L'unica condizione è, forse, una grassezza di lieve spessore e non elaborata, pensiamo agli oli di oliva e di semi nobili, su crudi di mare e di terra, e al giallo caldo che circonda il magro di salumi e insaccati. Entra in gioco la maggiore CO2 degli spumanti ottenuti in autoclave quando affidiamo al burro il compito di mediare sui cibi salini. Funzionano i teneri e classici Proseccchi Extra Dry originati fra Valdobbiadene, Co-

negliano e i Colli Asolani. Li vediamo sui pesci affumicati e sul baccalà mantecato, per custodire la persistenza ed evitare l'eredità metallica tipica di una sovrapposizione di sali. I sempre più frequenti e asciutti Extra Brut restano nell'ambito degli antipasti e affrontano con successo la voluttà dei frutti di mare e dei crostacei morbidi cotti al vapore. Rimane intatta, infine, la loro vocazione sui primi a base di

In tutto il servizio, piano Cosentino e piedistalli in pietra e marmo di Fratelli Speranza. Indirizzi a pagina 114



vegetali, sia da soli sia con ingredienti costieri. La richiesta di spumanti più secchi ha diminuito la rotondità ricorrente nei metodo champenois. Nelle Doc e Docg italiane di rilievo, come Franciacorta, Trento Classico, Oltrepò Pavese e Alta Langa, accanto ai classici Brut sollecitano una maggiore succulenza i Nature, i Pas Dosé e i Dosage Zero. A tavola possono

accostarsi a tutto con l'eccezione dei dolci. Gli esemplari a base di Chardonnay funzionano sui primi piatti – risotti, paste asciutte, all'uovo e ripiene, polenta, farro e orzo – efficaci con salse di mare e vegetariane condite e cucinate in bianco. Quando a prevalere è il Pinot Nero, gli spumanti intervengono su sensazioni grasse e complesse, come quelle di minestre di mare o di secondi di carne al tegame, ma senza pomodoro.

**Follador
Ruiol Castei Prosecco
Superiore
Valdobbiadene Docg
Extra Dry**

L'aroma di cedro e pompelmo si unisce all'effervescenza e crea un insieme equilibrato e rinfrescante che poggia su una moderata e persistente corposità. Risotto alla zucca con lenticchie nere, pag. 56 (€15,20).

**Berlucchi
Franciacorta Brut
Satèn 61**

Paglierino dorato, sa di pesca bianca e crosta di pane. L'impatto del sapore è leggiadro, lo sviluppo ha invece una sua pienezza, tanto da poterlo servire sul risotto al Vin Santo con gorgonzola, pag. 56 (€ 25).

**Val D'Oca
Valdobbiadene
Prosecco Rive
di Santo Stefano
Extra Brut**

Il vino, versatile e piacevole da bere, unisce la freschezza tipica della Glera a una corposità sinuosa ed elegante. Va sui mini burger di cotechino al Roquefort, pag. 37 (€ 13).

**Col Vettoraz
Valdobbiadene Docg
Brut Coste di Levante**

I riflessi verdi del colore e le sfumature odorose di fiori bianchi, acacia e biancospino preludono alla levità del sapore; resta una scia salina perfetta per il risotto con fonduta di porri, cacio e pepe, pag. 56 (€ 12,80).

**Cesarini Sforza
TrentoDoc
Riserva 1673**

Dalla Valle di Cembra, questo Chardonnay dalla bocca minerale è lungo, complesso e la vitalità invita a un nuovo sorso. La sua finezza è ideale sulle cozze al gratin (€ 35).

**Bellavista
Alma Assemblage 1
Franciacorta
Extra Brut**

Sostenuto principalmente da Chardonnay, è agile ed elegante, con un finale minerale che ne definisce la struttura e la personalità; ostriche con uva in agrodolce speziata (€ 30,50).

**Foss Marai
Valdobbiadene Docg
Extra Dry**

Strada di Guia 109
Pura Glera, esprime la freschezza delle colline di Valdobbiadene. Bollicine fini e un sorso salino, con un finale che rimanda alle ginestre in fiore. Va sul risotto al Campari Orange con polvere di capperi, pag. 52 (€ 13,90).

**Villa Franciacorta
Cuvette Brut
Millesimato 2019**

Il dialogo fra Chardonnay e Pinot Nero esalta il territorio. Il crescendo di sensazioni sfocia in un retrogusto pulito; avvolge i canapé di pancarrè nero al branzino con capperi fritti, pag. 20 (€ 40).

**Abelè 1757
Champagne
Brut Rosé**

Interamente consacrato al Pinot Noir, ha un epilogo lungo e vibrante con un ritorno speziato, è adatto ai canapé di pane per tramezzini con tartare al foie gras, pag. 20 (€ 75).



vinì bianchi con il pesce

È antica la consuetudine di accostare i vini bianchi all'intero mercato ittico, o almeno a gran parte di esso. Risale a quando nacque la vinificazione del mosto privato dalle bucce appena cominciata la fermentazione. Quando il frutto della pigiatura comincia a muoversi, la trasformazione degli zuccheri in alcol produce altrettanta anidride carbonica; questa ha il potere

di spingere verso l'alto le bucce, la polpa, ormai priva del succo, e i semi. In quel momento s'interviene per liberare il liquido da una massa divenuta una specie di cappello, così da evitare ogni suo possibile coinvolgimento nel gusto del vino. Si esclude così il tannino con la peculiare astringenza, la sensazione del vino più avversa quando si tratta di accompagnare a tavola la cucina di mare. Sin dalle espressioni più immediate e leggere, caratterizzate dal colore paglierino

chiaro, il bianco senza le bucce onora sia il gusto soffice e delicato di cefalopodi e crostacei sia il probabile soave condimento. Il Pinot Bianco allevato e prodotto nell'Italia nord-orientale e il Fiano, partito dall'originaria Irpinia e oggi diffuso in diverse zone del centro-sud, rappresentano le opzioni ideali per passare ai primi che mantengono nelle salse la medesima levità degli



antipasti. Ma non soltanto il pescato, i bianchi italiani con una corposità agile e una lunghezza di rilievo, come la Nosiola, l'Arneis, il Riesling Italico e il Cattarratto possono duettare con paste condite con materie prime di terra delle stagioni autunno e inverno. La Vernaccia di San Gimignano e il Greco di Tufo sono tipologie appena più strutturate e dai profumi netti, spendiamo la loro vocazione sui pesci bianchi di mare. I Verdicchio dei migliori vigneti fra Jesi e Matelica assu-

mono la sensibilità e il potere di accostarsi alle ricette di mare più complesse, come le minestre tipiche dell'Adriatico, oppure le specie ittiche dal gusto intenso. Poi c'è il Pinot Grigio, un'uva dalla buccia rossastra che, vinificata in bianco, dona un vino perfetto per le ricette a base di carni bianche cucinate in padella e arricchite da aromi e spezie.

**Le Monde
Pinot Bianco
Collezione**

L'azienda è a Prata di Pordenone, qui il Pinot Bianco, da terre argillose e calcaree, rivela un'eleganza arricchita da aromi agrumati e sfumature speziate. Canapè di pancarrè integrali al paté di sgombrò, pag. 18 (€ 19).

**Tenuta Stella
Collio Friulano**

Nasce nel cuore del territorio goriziano; i sentori iodati ricordano l'abbraccio del mare. Il sapore longilineo e lungo esibisce la maturità del frutto. Canapè di patata americana allo chèvre e porcini, pag. 18 (€ 22).

**Alois Lageder
Am Sand**

Gewürztraminer 2021
I vigneti condotti in biodinamica sono nella Bassa Atesina, qui la regina delle varietà aromatiche sviluppa potenza e tensione. Canapè di polenta con lenticchie beluga e limoni canditi, pag. 18 (€ 24,70).

**Villa Caviciana
Valloresia**

Nasce vicino al Lago di Bolsena, è un invito alla gioia. Fresche note di mela e fiori di sambuco, il sapore è asciutto, il corpo snello, convince per l'eredità in bocca. Pasta corta con le puntarelle piccanti (€ 15).

Bottega

Collio Pinot Grigio
La proprietà fondata nel 1965 dà vita a un vino giallo paglierino intenso che sa di pera e fiori gialli. La sua freschezza è partecipe e appagante. Risotto ai carciofi con gremolata, pag. 56 (€ 12,40).

**Repanda Solaris
Enantio da Roeno**

Ottenuto da un vitigno resistente coltivato a 500 metri, esprime un'acidità vibrante, appena bilanciata da una morbida avvolgenza. Canapè di sfoglia con albicocche e mousse di prosciutto, pag. 20 (€ 48).

**Gianni Moscardini
Artume Toscana
Fiano**

Su un suolo di origine magmatica un Fiano dal tocco salino. Frutta bianca, vaniglia e spezie si fondono in un sorso equilibrato e persistente. Budini di rape con salsa verde alle noci e scorzonera, pag. 28 (€ 35).

**Amalberga Stùne
Ostuni Bianco**

Dalle terre argillose di Ostuni un vino oro dai riflessi brillanti, intenso nelle note di lamponi e ananas che aprono a un sapore prolungato dalla mineralità. Insalata di grano, lenticchie e melagrana, pag. 39 (€ 19).



vini' rossi' per le carni'

Forse sarebbe più corretto parlare di vini rossi e vini neri, vista la differenza tra il potere colorante di alcune varietà rispetto ad altre. Si pensi, per esempio, al rubino chiaro del Grignolino a confronto col viola quasi blu del Dolcetto, quando da un punto di vista della corposità non sono così lontani. Eppure la diversità cromatica influisce sul com-

portamento in bocca: il primo è segaligno, secco e quasi privo di smussature; il secondo esprime la sua vitalità attraverso una tattilità di maggiore spessore, con la sua componente acuta e vivace. Al Grignolino riserveremo antipasti dal grasso più elaborato, il tradizionale tonno di gallina ne è un limpido esempio. Il Dolcetto funziona invece sui primi con salse ai formaggi come gli gnocchi al Castelmagno. A sorprenderci è la longevità del liquido, con la conseguente capacità di trasfor-

marsi e diventare più interessante col tempo. Ebbene, ci sono vini dall'aspetto scuro e quasi impenetrabile che, pur reggendo 7-10 anni, faticano ad affinarsi visto che tendono a soffocare la giovanile avvenenza. Allo stesso tempo vediamo espressioni dalla trasparenza granata-arancio affrontare senza timore i 20-25 anni in bottiglia e assumere l'am-



bita complessità. Alcune Barbere appartengono al primo gruppo, fragranti e dinamiche, da servire su alcuni insaccati come il cotechino o lo zampone, dove contano una sapida lunghezza sulla lingua e la capacità sgrassante dell'acidità. Appena le cotture si fanno lunghe e ricercate, adatte a carni bovine, caprine e ovine, è possibile rivolgerci al secondo gruppo a base di Nebbiolo, Sangiovese, Aglianico e Gaglioppo, in grado di esibire un'armonia articolata e una per-

sistenza gustativa che non molla mai. Non si tratta di regole, sussiste l'eccezione di Barbere indimenticabili dopo trent'anni nel vetro. Allo stesso modo prodotti come l'Amarone, la cui struttura piena e calorosa meriterebbe del tempo per sistemarsi e servire il suo accostamento del cuore col parmigiano reggiano, vengono aperti prima del tempo, quasi si debba esporli in un concorso per giovani promesse.

Fazio Cartesiano

Un concentrato di Sicilia dal colore quasi nero sprigiona l'anima della terra. Un legame tra vigore e grazia. Non teme di mostrare la propria schiettezza. Formaggi intensi di fattura e consuetudine meridionale (€ 24 circa).

Vecchie Terre di Montefili Sangiovese Vigna Vecchia

Adagiato su un crocevia geologico è un eccellente vigneto posto a 500 m; il vino ha una complessità odorosa e una struttura di rara intensità. Risotto alla zucca con lenticchie nere, pag. 56 (€ 90).

Cavit Maso Romani Marzemino Trentino Superiore Doc

Un lembo di terra sulle colline trentine narra di trasformazioni. Oggi, dai gelsi alle vigne, il Maso Romani dà vita a un Marzemino vibrante e corposo. Risotto al radicchio, cipolla rossa e Roquefort, pag. 55 (€ 23).

Tedeschi Amarone della Valpolicella Monte Olmi

A Pedemonte si estende il vigneto secolare Monte Olmi. Dal suolo argilloso impregnato di luce nasce un vino possente e dal cuore balsamico, il profumo è lento e profondo. Fracosta di manzo al vino speziato, pag. 29 (€ 70).

Masi Toar 2012

Un Valpolicella che promette sensazioni coinvolgenti. La selvaggia Oseleta incontra la morbida Corvina. Forza e ardore, come i tufi vulcanici che lo generano. Filetto di maiale al moscato, spinaci e cetriolini (€ 17).

Farina Alessandro Valpolicella Classico Superiore

Dalle vigne di San Pietro in Cariano, il vino cattura l'essenza dell'estate. Il calore iniziale lascia spazio ai tannini maturi, il gusto è persistente. Gnocchi gratinati alla fontina, finferli e speck, pag. 28 (€ 25).

Cascina Barisél La Cappelletta

Barbera astigiana in purezza. Il passaggio nelle botti di rovere aggiunge una nota tenera senza domarne lo spirito. Un liquido dalla voce profonda e dal finale sussurrato. Torta rustica con robiola di capra, porro di Cervere e patate (€ 29 circa).



vini' da dessert

Sui lievitati da forno della tradizione scegliamo vini effervescenti dotati di una chiara amabilità. L'Asti Spumante è il più efficace sul panettone, il Valdobbiadene Conegliano Dry, meno dolce, segue l'equilibrio del pandoro (senza zucchero in polvere). È consolidata l'abitudine di accostare i passiti ai formaggi erborinati, piccanti, salini e appena amari e di accompagnarli con altri cibi salati, come l'Albana da muffa nobile sul foie gras e sui

paté di fegato. Il segreto è trovare l'equilibrio tra la graduale dolcezza del vino e l'amaricante e ferrosa eredità della preparazione. Il Vin Santo predilige la pasticceria secca e le crostate. È commovente sentirlo dopo che in bocca è rimasta una sensazione granulosa: se ne prende cura e la ravviva. I passiti meridionali, il ventoso Zibibbo di Pantelleria o l'aromatica Malvasia di Salina, sono duttili e armonici e funzionano sui formaggi erborinati come sulle frolle farcite con frutta, crema o confettura.

Columbu Malvasia di Bosa Alvarega

L'effluvio di frutta esotica, la dolcezza elegante e la spiccata vena alcolica fanno di questa Malvasia la più adatta ad affrontare la pasticceria delle feste, dalle frolle con marmellata ai dolci alle mandorle (€ 35 circa).

Volcanalia Passito Quatto Quatto

Il colore ambrato e la densità del liquido rimandano evocano il profumo dell'uva passa accompagnato da note balsamiche, il tutto in un flusso gustativo intenso ed eterico. Torta di noci e mele renette (€ 30).

Fongoli Sagrantino di Montefalco Passito

Viene dal vigneto Fracanton, il migliore della proprietà. È un passito dalla dolcezza piena ed estesa, al naso è denso di marasca e mora prima, libera un gusto eterico ed elegante, meritevole di una Sacher (€ 40).

Zenato Recioto della Valpolicella Docg Classico

I vigneti sono a Sant'Ambrogio, dove nasce un classico esemplare da meditazione: il colore granato, le note di cacao e amarena distillata ci conducono a una bocca vellutata e non stucchevole, per il Nadalín (€ 32,50).

Brolo dei Giusti Garda Passito Doc 2020

È Garganega e Chardonnay, al naso sa di frutta secca e sciroppata, poi lievi sentori di vaniglia, miele e agrumi. Soffice e morbido al palato, va sulla tarte al cioccolato bianco, mandorle e mandarino, pag. 45 (€ 17 circa).

Maculan Torcolato

La versione dolce del Vespaiolo fa coincidere la statura del bianco deciso e vivo con la matura evocazione dell'appassimento, sintesi ideale se ci si accosta alla complessa stratificazione di uno strudel (€ 40).



Social Food

seguiteci su   

GENNAIO È VEGANUARY, UN MESE PER SPERIMENTARE, PER QUALCUNO APPROFONDIRE, LA CULTURA VEG. E NOI LO FACCIAMO CON DUE CREATOR SPECIALIZZATE. SEGUITECI SUI NOSTRI SOCIAL PER SCOPRIRE I LORO CONTRIBUTI



@CRISTINA_MAURI_



CRISTINA MAURI HA LAVORATO PER ANNI IN TV. DIVENUTA MAMMA E COSTRETTA A GESTIRE UNO SVEZZAMENTO COMPLICATO, HA INIZIATO A CONDIVIDERE ONLINE I SUOI TORMENTI EDUCATIVI: COSÌ È NATO IL BLOG. NEGLI ANNI I SUOI CONTRIBUTI SI SONO TRASFORMATI E, SEGUENDO UNA SEMPRE PIÙ PRECISA VOCAZIONE VEGETARIANA E UNA SPICCATO **SENSIBILITÀ VERSO L'AMBIENTE**, I SUOI ACCOUNT SONO DIVENUTI LUOGHI DOVE RACCONTARE CHE LA CUCINA VEGETALE PUÒ ESSERE SEMPLICE, FACILE E GUSTOSA. COSA CHE CRISTINA FA CON IL SUO PROFILO IG, I LIBRI E LE PRESENZE TELEVISIVE. E LO FA CON GIOIA E ENTUSIASMO, PERCHÉ MANGIARE LE PIACE ED È CONVINTA CHE I PIATTI VEGETALI POSSONO ESSERE DAVVERO BUONI.

MICHELA È APPASSIONATA DI CUCINA DA SEMPRE, VEGANA DA QUASI 15 ANNI. ANIMATA DAL DESIDERIO DI COINVOLGERE NELLA SUA SCELTA MARITO E FIGLI, SI È TROVATA A SPERIMENTARE NUOVE SOLUZIONI PER PIATTI **CRUELTY-FREE** E APPETITOSI. SUPERATO QUELLO CHE LE PAREVA L'OSTACOLO PIÙ DURO (RINUNCIARE ALLE UOVA NEI DOLCI), HA DOVUTO AFFRONTARE UN NUOVO MATCH QUANDO, PER MOTIVI DI SALUTE, HA ELIMINATO GLUTINE E ZUCCHERI. COSÌ OGGI LE RICETTE CHE CONDIVIDE SU BLOG E SOCIAL SONO VEGETALI, SENZA GLUTINE E QUASI SEMPRE SENZA ZUCCHERO. COSA L'APPAGA? CHE QUALCUNO, GRAZIE AI SUOI TIPS, RITROVI LA VOGLIA DI CUCINARE (E MANGIARE), AL NETTO DI EVENTUALI RESTRIZIONI DIETETICHE.



@_MAMMAVEG_



Dulcis in fundo

UNA PREZIOSA
SELEZIONE DI DESSERT
CHE SI FARANNO
RICORDARE.
PER UN'INTIMA
MERENDA DI AUGURI
O PER CELEBRARE
UN CAPODANNO
SPECIALE

a cura di Cristiana Cassé, ricette
e foto di Sunray Photo

TORTA SPEZIATA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

260 g di farina – 1,8 dl di latte
– 160 g di burro + quello per lo stampo
– 125 g di miele – 110 g zucchero
di canna – 3 uova – 1 cucchiaino raso
di mix di spezie per il pan di zenzero
– 1 cucchiaino raso di tè Chai
– 1 cucchiaino da caffè di bicarbonato
– 1/2 bustina di lievito in polvere
per la glassa 4 cucchiaini colmi
di zucchero a velo – 1/2 arancia
per la decorazione polvere d'oro
alimentare

1 Fate sciogliere il burro a fuoco basso e lasciatelo intiepidire. Miscelate la farina con lo zucchero, il mix di spezie, il tè tritato, il bicarbonato e il lievito. Imburrate uno stampo a ciambella a bordo alto e di 18-20 cm di diametro. Mescolate il burro fuso con il miele, le uova e il latte. Aggiungete la miscela di farina e mescolate brevemente con un cucchiaino di legno. Versate il composto nello stampo e infornate a 180° per 35 minuti circa. Infilate nella torta uno spiedo di legno: se esce asciutto, è cotta;

diversamente proseguite la cottura per 5 minuti. Lasciate riposare per 1 ora prima di sfornare.

2 Preparate la glassa. Ricavate 2 cucchiaini di succo dell'arancia e lavorateli lentamente con lo zucchero a velo: lasciate riposare la glassa per qualche minuto se risulta troppo liquida; aggiungete altro succo se al contrario è troppo densa.

3 Sfornate la torta e versatevi sopra la glassa con un cucchiaino facendola colare irregolarmente lungo i lati. Lasciatela rapprendere per circa 1 ora e poi cospargete con un po' di polvere d'oro.



MERINGATA CON FINANCIER
E MOUSSE DI CASTAGNE

pag. 95



PAVLOVA AGLI AGRUMI

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

per la meringa 250 g di zucchero a velo
– 4 albumi – 1 cucchiaino raso di amido
di mais – 1 cucchiaino di aceto di vino
bianco – olio di semi di arachide
per la crema 100 g di zucchero
di canna – 4 uova – 90 g di burro
– 1 limone non trattato – 1 arancia
non trattata
per servire 4 clementine
– zucchero a velo

1 Preparate la meringa.
Montate gli albumi a neve
ferma, incorporate lo zucchero,
poco per volta, e continuate
a montare per 5 minuti. Unite
l'amido di mais e l'aceto
e montate ancora per 1 minuto.
Disegnate un cerchio di 22 cm
di diametro su un ampio foglio

di carta da forno, voltatelo,
appoggiatelo su una
placca e spennellatelo con un
po' d'olio. Mettete la meringa
in una tasca da pasticciere usa
e getta, tagliate la punta
e ricoprite il cerchio disegnato
con tanti ciuffi di meringa.
Infornate a 110° per 1 ora e 30
minuti, poi lasciate riposare
la base di meringa nel forno
spento per 1 ora, quindi fatela
asciugare su una gratella.
2 Preparate la crema.
Tagliate il burro a pezzetti.
Lavate gli agrumi. Sbattete
leggermente le uova con 50 g
di zucchero. Ricavate la scorza
e il succo del limone e di 1/2
arancia. Miscelate i succhi,

misuratene 75 ml e portateteli
a ebollizione con lo zucchero
rimasto e le scorze grattugiate.
Sbattendo con una frusta
a mano unite il composto
di uova e fate addensare
la crema a fuoco basso
mescolando continuamente.
Togliete dal fuoco e lasciate
raffreddare mescolando spesso.
Incorporate il burro utilizzando
un frullatore a immersione,
coprite la crema a contatto con
pellicola e conservate in frigo.
3 Al momento di servire,
sbucciate le clementine al vivo
e separate gli spicchi. Adagiate
la base di meringa su un piatto
da portata, disponete al centro
la crema di agrumi, ricoprite
con gli spicchi delle clementine
e spolverizzate con un po'
di zucchero a velo.



CORONA DI BRIOCHE
ALLA CANNELLA E NOCI

pag. 95



BOSCO INNEVATO

ELABORATA
PER 8 PEZZI
PREPARAZIONE 75 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 80 MINUTI
780 CAL/PEZZO

per la ganache 200 g di cioccolato fondente – 2 dl di panna fresca
per i pini 95 g di zucchero fine
– 90 g di zucchero a velo – 3 albumi
– olio di semi di arachide – sale
per i frollini 180 g di burro morbido
– 130 g di zucchero di canna
– 115 g di farina 00 + quella
per la lavorazione – 115 g di farina di grano saraceno – 80 g di farina di nocciole – 40 g di cioccolato fondente – 15 g di cacao amaro
– 5 tuorli – 1 bustina di lievito – sale
per completare 60 g di nocciole spellate – cacao amaro

1 Preparate la ganache. Tritate il cioccolato. Portate a ebollizione la panna, versatela sul cioccolato e lasciate riposare per 1 minuto. Mescolate, coprite con pellicola e mettete in frigo per 4 ore.
2 Preparate le meringhe. Disponete un foglio di carta da forno su una placca e spennellatelo con olio. Montate

gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale per 5 minuti, poi unite lo zucchero a velo e montate per altri 5 minuti. Infine aggiungete lo zucchero fine in un sol colpo e mescolate con una spatola per incorporarlo. Trasferite la meringa in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e, lavorando a spirale, formate 8 coni di diametri diversi (da 5 a 10 cm) sulla placca preparata. Infornate per 1 ora a 110°, lasciate riposare i pini per 1 ora nel forno spento e poi fateli asciugare su una gratella.

3 Preparate i frollini. Setacciate insieme le tre farine, il cacao, 2 pizzichi di sale e lievito. Lavorate il burro a crema. Sbattete i tuorli con lo zucchero e unite il burro con una spatola. Impastate

il composto con il mix di farine e il cioccolato tritato, formate una palla, infarinatela e stendetela a uno spessore di 1 cm tra 2 fogli di carta da forno. Trasferitela su una teglia e riponetela in freezer per 20 minuti. Intagliate la pasta in 8 dischi di diametro simile a quello dei pini, disponeteli su un teglia foderata con carta da forno e infornateli a 170° per 15 minuti.
4 Montate la ganache con le fruste elettriche fino al raddoppio del volume, trasferitela in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e disponetela in tanti mucchietti sui frollini; conservate in frigo. Al momento di servire, cospargete con le nocciole spezzettate, coprite con i pini e spolverizzate con cacao.



CROSTATA DI MELE

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

per la frolla 250 g di farina + quella
la lavorazione - 130 g di burro morbido
- 80 g di zucchero a velo - 1 uovo
- 1 bustina di vaniglina

per la farcitura 6 mele Pink Lady
- 4 mele Royal Gala - 30 g di burro
- 2 cucchiaini rasi di zucchero di canna -
1/2 limone - 1 bustina di vaniglina
- sale - zucchero a velo per guarnire

1 Preparate la frolla. Mescolate il burro, lo zucchero, la vaniglina e l'uovo con una frusta. Aggiungete la farina e lavorate l'impasto a mano solo il tempo necessario a renderlo omogeneo.

Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 3 ore.

2 Preparate la farcitura. Sbucciate le mele Pink Lady, detorsolatele e tagliatele a cubetti. Fate schiumare il burro con un pizzico di sale in una pentola capiente, unite le mele e cuocetele per 3 minuti a fuoco medio mescolando. Aggiungete 1 cucchiaino di zucchero e la vaniglina, abbassate la fiamma al minimo e lasciate stufare coperto per 20 minuti mescolando ogni tanto. Fate raffreddare la composta e mettetela in frigo per 2 ore.

3 Togliete l'impasto dal frigo e, dopo 20 minuti, staccatene 2/3. Stendete la porzione in un disco di 26 cm di diametro e disponetela in uno stampo da crostata di 22 cm di diametro con il fondo removibile. Stendete l'impasto rimasto, intagliate tante

stelle con stampini di diverse dimensioni e adagiatele su una piccola teglia foderata con carta da forno. Mettete stampo e teglia in freezer per 30 minuti. Poi rivestite il guscio di pasta nello stampo con carta da forno, riempite con fagioli secchi e infornate a 180° per 10 minuti. Eliminate fagioli e carta e cuocete per altri 5 minuti; lasciate raffreddare.

4 Sbucciate le mele Royal Gala, detorsolatele, tagliatele a fettine e irroratele con il succo del limone. Distribuite la composta di mele nel guscio di frolla, coprite con le mele a fettine e spolverizzate con lo zucchero rimasto. Infornate a 180° per 20 minuti. Decorate con le stelle di frolla e proseguite la cottura per 10 minuti. Lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.

MERINGATA CON FINANCIER E MOUSSE DI CASTAGNE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 70 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

per il financier 200 g di burro
– 160 g di zucchero a velo – 150 g
di ribes neri sciropati (peso
sgocciolato; nelle gastronomie
e online) – 80 g di farina
di mandorle – 60 g di farina 00
– 4 albumi grandi
per la mousse di castagne 3 dl
di panna fresca – 4 cucchiaini colmi
di crema di castagne – 1 foglio
di gelatina (2 g)
per le meringhe 65 g di zucchero
semolato – 60 g di zucchero
a velo – 3 albumi – olio di semi
di arachide – sale
per completare 1 dl di panna fresca

1 Preparate il financier. Fate sciogliere il burro a fuoco basso finché sarà quasi ambrato. Miscelate la farina di mandorle, la farina 00 e lo zucchero a velo, quindi incorporate gli albumi leggermente sbattuti e il burro. Versate il composto sulla leccarda del forno rivestita con carta da forno, cospargete con i ribes sgocciolati e infornate a 170° per 10 minuti. Lasciate raffreddare e poi ritagliate 3 dischi di 17, 15 e 13 cm.

2 Preparate la mousse. Mettete una ciotola in acciaio nel freezer per 15 minuti. Intanto, mettete a bagno la gelatina in una ciotola con acqua fredda per 5 minuti. Scaldare la crema di castagne a fuoco basso, togliete dal fuoco e scioglietevi la gelatina strizzata mescolando; lasciate raffreddare. Montate la panna con le fruste elettriche nella ciotola ghiacciata e incorporate la crema di castagne con una spatola.

3 Montate la torta. Foderate con pellicola trasparente una

ciotola di 18 cm di diametro con il fondo arrotondato. Fate cadere 2-3 cucchiaini di mousse sul fondo della ciotola, quindi disponete nell'ordine: il financier più piccolo, uno strato di mousse, il financier medio, un altro strato di mousse e il financier rimasto. Coprite e mettete in frigorifero per almeno 6 ore.

4 Preparate le meringhe. Montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale. Unite lo zucchero a velo setacciato e continuate a montare per 5 minuti. Aggiungete lo zucchero semolato senza lavorare troppo la meringa. Trasferitela in una tasca da pasticciere con bocchetta scanalata da 0,5 cm e formate tante meringhe di 1 cm di diametro su una teglia foderata con carta da forno leggermente oliata. Infornate per 1 ora a 100° e lasciate raffreddare le meringhe nel forno spento.

Per completare, montate la panna. Sformate la torta su un piatto e fissatevi le meringhe utilizzando la panna come collante; mettete in frigo a apprendere.

CORONA DI BRIOCHE ALLA CANNELLA E NOCI

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

**400 g di farina + quella
per la lavorazione** – 2,25 dl di latte
– 120 g di burro morbido – 100 g
di zucchero di canna – 50 g
di gherigli di noci – 1 uovo + 1 tuorlo
– 1 cucchiaino scarso di cannella
+ quella per completare
– 2 cucchiaini rasi di lievito di birra
secco – sale

1 Lavorate a crema 70 g di burro. Versate nella planetaria la farina, il burro a crema, il latte, 70 g di zucchero, l'uovo, il lievito e 1 cucchiaino scarso di sale. Lavorate a bassa velocità per circa 10 minuti, finché

l'impasto si stacca dalle pareti della ciotola e si forma una palla. Disponetela in una ciotola, coprite con un telo e lasciate lievitare per 2 ore in luogo tiepido, coperto con un telo.

2 Tritate finemente le noci.

Lavorate a crema il burro rimasto e mescolatelo con le noci, lo zucchero restante e la cannella.

3 Schiacciate l'impasto con il palmo della mano e ripieгатelo su se stesso per eliminare l'aria. Stendetelo su un piano infarinato in un rettangolo di 50x30 cm. Spalmatelo con il burro alla cannella e noci e quindi arrotolatelo partendo dal lato lungo. Tagliate a metà il rotolo nel senso della lunghezza e attorcigliate le due porzioni in modo da lasciare le parti incise verso l'esterno.

Disponete la treccia a ciambella su una teglia foderata con carta da forno e sigillate le estremità. Spennellate la brioche con il tuorlo diluito con 1 cucchiaino d'acqua e fatela lievitare per 30 minuti in luogo tiepido. Infornatela a 180° per 30-40 minuti (finché sarà dorata) e servitela calda cosparsa con un po' di cannella.





cultore del naturale

Laureato in Economia e commercio, Nico Palazzo, 40 anni, è il vicepresidente de La Nef, l'azienda di Ancona specializzata in prodotti ittici fondata dal padre Giordano. Dopo la laurea ha scelto di studiare la medicina cinese per la parte riguardante l'alimentazione. In questo modo ha approfondito gli aspetti nutrizionali dei prodotti e compreso l'importanza di scegliere processi naturali e artigianali, che evitino l'uso di zuccheri, sbiancanti, additivi e che, se possibile (perché il prodotto lo consente), non ricorrano al congelamento. I prodotti La Nef sono suddivisi in più linee e identificati da marchi diversi a seconda del canale distributivo a cui sono destinati. Nella foto, Nico Palazzo posa con la confezione del salmone Coda Nera che, insieme a Le Grand Blanc, marchio del baccalà, è la punta di diamante de La Nef.

Il viaggio dei salmoni

PARTONO DAL NORD DELLA NORVEGIA E ARRIVANO NELLE MARCHE PASSANDO DALLA LITUANIA. MA SPECIALE È ANCHE L'ITER DEL BACCALÀ CHE DALL'ISLANDA FA TAPPA IN PORTOGALLO. COSÌ IL PESCE DE LA NEF RIESCE A ESPRIMERE IL MASSIMO DELLA NATURALEZZA E DELLA BONTÀ

testo di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



SALMONE AFFUMICATO
CON PAN BRIOCHE,
CHUTNEY DI ZUCCA E
PUNTARELLE

pag. 98

C'è un'azienda ad Ancona che produce un salmone affumicato dal gusto eccezionale e dal profilo nutrizionale ricchissimo. Buona parte di questo risultato è dovuto alla ferrea decisione di evitarne il congelamento. A spiegarlo è Nico Palazzo, vicepresidente de La Nef, ma per capire meglio di cosa stiamo parlando dobbiamo fare un passo indietro: "Il salmone affumicato d'allevamento, al contrario di quello selvaggio, non ha l'obbligo di congelamento perché è naturalmente privo di anisakis", ci dice l'imprenditore. "Se le aziende scelgono di congelarlo è per fare grandi scorte a prezzo stracciato o, nell'ipotesi migliore, per facilitare il taglio a fette sottili. In questo caso il raffreddamento sarà più breve perciò la legge consente di definire il prodotto "mai congelato". La realtà però è un'altra: sotto il profilo organolettico, un pesce congelato non sarà più lo stesso. Ecco perché noi abbiamo deciso di impegnarci per lavorare solo il prodotto fresco". Ma cosa c'entra un marchigiano con il salmone? "Il rapporto comincia nel 1980 quando mio padre, che vendeva alimentari a Osimo (Ancona), investì tutti i risparmi per raggiungere il Nord Europa e cercare specialità ittiche da vendere nella sua bottega". Queste esplorazioni negli anni non sono mai cessate consentendo a La Nef di mettere a punto un catalogo che riunisce il meglio sia a livello di materia prima che di tecniche produttive. Per i suoi salmoni eccezionali, per esempio, l'azienda si spinge fino



TAGLIOLINI CON BACCALÀ,
BURRO ACIDO E CAPPERI

pag. 99

all'isola di Skjervøy, nell'estremo nord della Norvegia, dove i pesci vengono allevati in bracci di mare grandi e profondi, senza antibiotici e Ogm e con particolare attenzione a evitare loro ogni tipo di stress. Una volta pescati, li trasferisce in Lituania, per farli affumicare da uno dei pochi artigiani che utilizza il metodo classico, appendendo i grossi filetti sul fumo di legna. Infine li affetta, ancora freschi: "Bastano lame migliori", minimizza Nico Palazzo, "e anche se la fetta viene meno sottile, ci si guadagna tantissimo in gusto". Con lo stesso spirito La Nef produce un baccalà pescato in Islanda ma lavorato in Portogallo, dove la cultura di questo pesce è maggiore. "La salatura è eseguita a mano, l'essiccazione lenta e la polpa resta perlacea perché non viene sbiancata con i fosfati, è 100% naturale". Ultime arrivate, le acciughe del Mar Cantabrico: "Credo molto in questo prodotto e oggi è quello che cresce di più", dice orgoglioso. Le alici dell'oceano sono più grandi delle nostre e vengono conservate con la metà del sale. Attenzione però: non vanno cucinate! "Preziose come sono, sarebbe un peccato".



SALMONE AFFUMICATO CON PAN BRIOCHE, CHUTNEY DI ZUCCA E PUNTARELLE

MEDIA

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI

**350 g di salmone affumicato – una noce di burro
per il pan brioche 500 g di farina integrale – 10 g di malto in
polvere – 7 g di lievito di birra secco – 45 g di zucchero – 100
ml di latte intero – 3 uova – 100 g di burro + quello per lo
stampo – sale**

per le puntarelle 1 cespo di puntarelle – 1 limone non

trattato – olio extravergine d'oliva – aceto bianco – sale

**per il chutney 350 g circa di zucca butternut (o violina) – 100
ml di aceto di vino bianco – 25 g di concentrato di pomodoro
– 50 g di zucchero di canna – sale**

1 Fate il pan brioche. Riscaldare il latte fino a 30°, scioglietevi lo zucchero e il lievito. Fate riposare il mix per 30 minuti in un luogo tiepido coperto con pellicola. Riunite nella planetaria la farina, il malto, le uova, 55 ml d'acqua, il mix lievitato e 10 g di sale. Impastate lentamente con il gancio per 15 minuti per amalgamare perfettamente, quindi aumentate la velocità e inserite anche il burro, 1/3 alla volta accertandovi sempre che si sia incorporato alla perfezione.

2 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, fate alcune pieghe, sistematelo nello stampo da plumcake ben imburato e copritelo con la pellicola; lasciate riposare per 75 minuti a 22-24°.

3 Cuocete in forno ventilato a 165° per 35 minuti, fino a raggiungere 94° al cuore. Sfornate e lasciate

raffreddare per 30 minuti nello stampo capovolgendolo di lato. Quindi sfornatelo e fatelo raffreddare per altri 30 minuti coperto da un canovaccio (questo farà sì che la crosticina sia morbida e non croccante).

4 Preparate le puntarelle. Ricavate le puntarelle dal cuore del cespo e tagliatele finemente, tenendo anche qualche fogliolina delle più tenere e tuffatele in acqua, ghiaccio e succo di limone.

5 Fate il chutney. Sbucciate la zucca e riducetela a cubotti, salateli e metteteli a cuocere in forno a 180° per 45 minuti tenendoli tra due fogli di carta da forno.

6 Scaldate l'aceto con lo zucchero e il concentrato per circa 25 minuti o fino a ottenere 2 cucchiaini di sciroppo. Sfornate la zucca e strizzatela; pesatene 200 g.

7 Frullate la zucca con lo sciroppo e regolate di sale.

8 Affettate il pan brioche molto spesso ottenendo 4 fette (tenendo da parte il resto per altre preparazioni). In una padella antiaderente sciogliete a fuoco medio una noce di burro e rosolate le fette su tutti i lati.

9 Dividete le fette a metà e spalmatele con il chutney.

10 Separate le fette di salmone.

11 Sistematele alcune sul pan brioche. Completate con le puntarelle ben scolate e già condite con olio, aceto e sale.



1



2



3

Se non si dispone di un termometro per controllare la temperatura del pan brioche, lo chef consiglia di aggiungere altri 10 minuti di cottura a quelli richiesti dalla ricetta. Durante questo tempo sarà necessario permettere al vapore di uscire dal forno aprendo lo sportello ogni due minuti, oppure sistemando una pallina di stagnola per non farlo chiudere completamente.



10



9



11



8



4



5



6



7



Qui accanto, lo chef Michele Antonelli, autore delle ricette del servizio. Vincitore della finale italiana della Young Chef Academy S. Pellegrino nel 2023, da allora collabora con La Nef. È inoltre titolare del ristorante GastroBi di Villa Musone (Ancona) che ha aperto con il cugino Matteo Antonelli, sommelier, e il collega Simone Gottardello dopo aver fatto importanti esperienze lavorative, tra cui quella al ristorante Da Vittorio di Brusaporto, 3 stelle Michelin.



TAGLIOLINI CON BACCALÀ, BURRO ACIDO E CAPPERI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA

per la pasta 300 g di semola rimacinata + quella per la lavorazione – 300 g di farina – 7 uova a pasta gialla – sale
per il baccalà 350 g di filetto di baccalà già ammollato (inclusi 60 g di pelle) – olio extravergine d'oliva delicato – olio di semi di girasole – 1 spicchio d'aglio – 1 foglia d'alloro – 1 limone non trattato – 10 grani di pepe nero
per la salsa 400 ml di latte – 1 spicchio d'aglio – 6 capperi sotto sale – 10 ml di succo di limone – 15 ml di olio di semi – sale
per il burro acido 75 g di burro morbido – 50 ml di vino bianco – 50 ml di aceto di vino bianco – 1 scalogno – 4 capperi sotto sale – sale

- 1** Fate la sfoglia. Nella planetaria impastate con il gancio a velocità media le due farine, 6 uova e 2 g di sale, dopo 3 minuti unite anche l'uovo rimasto.
- 2** Quando l'impasto sarà liscio, trasferitelo sul piano, lavoratelo ancora un po' a mano e chiudetelo in una busta per alimenti per 30 minuti.
- 3** Stendete l'impasto sul piano infarinato con la semola fino a raggiungere 2 mm di spessore.
- 4** Formate alcune strisce, arrotolatele e tagliate i tagliolini spessi 2 mm.
- 5** Pulite il filetto di baccalà tenendo da parte uno strato con la pelle (circa 60 g totali). Mettete il filetto tagliato

a pezzettoni in un pentolino d'acciaio, unite i grani di pepe, l'alloro, l'aglio in camicia e 2 scorzette di limone, copritelo con olio extravergine e olio di semi in parti uguali e portate a 70°, spegnete e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

6 Fate la salsa. Scaldate il latte a fuoco dolce con 30 g della pelle di baccalà tenuta da parte, l'aglio in camicia e i capperi sciacquati brevemente. Fate ridurre per 20-30 minuti fino a ottenere 50 ml di liquido.

7 Frullate la riduzione preparata con l'olio di semi regolando alla fine con il succo di limone e un pizzico di sale.

8 Fate il burro acido. In una casseruola riunite il vino bianco, l'aceto, lo scalogno tritato, i capperi sciacquati brevemente e la pelle del baccalà rimasta. Lasciate ridurre per 15 minuti fino a ottenere 15 ml di liquido, filtrate e montate con il burro e un pizzico di sale usando una forchetta.

9 Cuocete i tagliolini per 1 minuto in abbondante acqua salata e mantecateli in padella con il burro acido, 2 cucchiaini di olio di cottura del baccalà e poca acqua della pasta. Dividete nei piatti e completate con scaglie del baccalà sgocciolato e un cucchiaino di salsa. Lo chef guarnisce il piatto con alcuni capperi sott'aceto e polvere di capperi, entrambi autoprodotti.



A destra, un podere della Tenuta Il Cicalino nel cuore della Maremma grossetana; oltre a offrire un'ospitalità in sintonia con la natura, l'agriturismo produce olio e vino. Qui sotto, Francesco Formisano, Amministratore Unico di BF Agro-Industriale, società del Gruppo BF, annuncia la nascita del brand Bio Fattorie. In basso a sinistra, alcuni prodotti della linea bio venduta in esclusiva nei negozi NaturaSi, che comprende pasta, taralli e grissini, piadine e fette biscottate; tanti prodotti sono con antico grano italiano Senatore varietà Cappelli. In basso al centro, la cena organizzata al Cicalino e curata dallo chef della Tenuta Riccardo Zanni.



benvenute Bio Fattorie



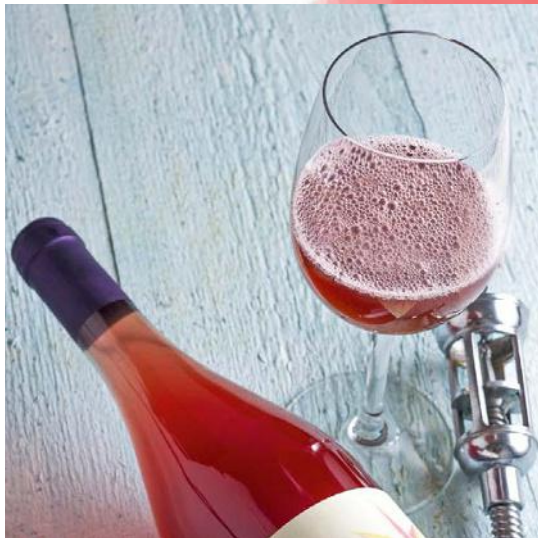
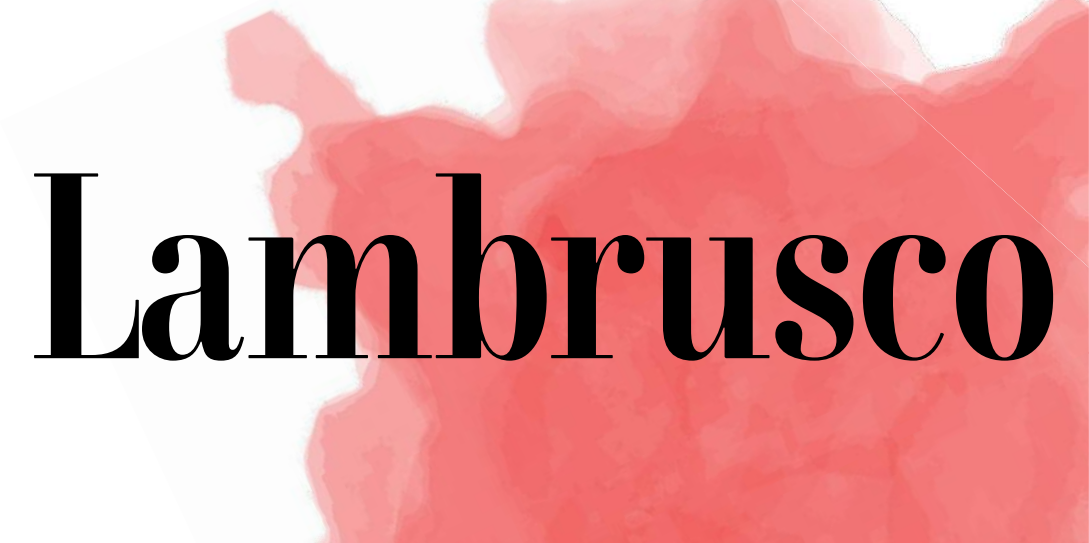
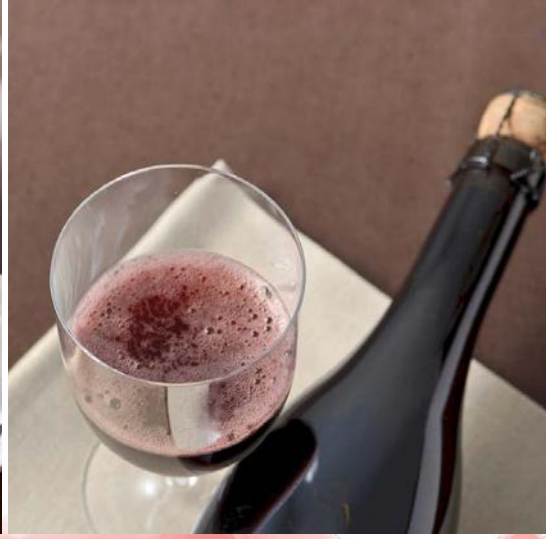


Qui accanto, la green food creator Cristina Mauri propone i pesti da provare con le lingue croccanti e le corolle di Bio Fattorie. Al centro, Fabio Brescacin, pioniere del biologico e presidente di NaturaSi, racconta la filosofia della catena di negozi all'insegna del rispetto della terra, dell'ambiente e dei lavoratori. Sotto, la nuova pasta Bio Fattorie prodotta da BF con il grano italiano Senatore Cappelli. In basso da sinistra: un giovane buttero, simbolo autentico della Maremma; le mandrie presso la Tenuta Le Piane (Gruppo BF), che daranno la carne bovina di razza maremmana in vendita nei negozi NaturaSi; il personal trainer Nicolò Famiglietti durante l'attività di fitness.

GOLOSO DEBUTTO IN MAREMMA, NELLA TENUTA IL CICALINO, PER LA NUOVA LINEA BIOLOGICA "BIO FATTORIE"

Secondo appuntamento per le redazioni di *Sale&Pepe*, *Donna Moderna*, *Starbene*, *Casa Facile* e *Confidenze* alla Tenuta Il Cicalino, che fa parte del gruppo BF e si trova nella Maremma grossetana (www.tenutacicalino.com). L'agriturismo di charme è una vera oasi di relax immersa in 300 ettari di verde ed ha ospitato una due giorni all'insegna del benessere e della cultura del cibo per un debutto davvero speciale, quello della linea di prodotti Bio Fattorie. Fianco a fianco a dare il benvenuto a pasta, fette biscottate, cracker, grissini e tante altre bontà tutte biologiche c'erano BF, il principale gruppo agroalimentare italiano che le produce, e NaturaSi, la storica catena di negozi di prodotti bio, biodinamici e naturali che le distribuisce in esclusiva. A valorizzarle poi in una cena memorabile lo chef della Tenuta Riccardo Zanni e in una ricca colazione veg la green food creator Cristina Mauri.





I SALUMI TRADIZIONALI DELLA NOTTE
DI CAPODANNO SI SPOSANO
CON BOLLICINE CAPACI
DI TEMPERARNE I GRASSI
ABBONDANTI. SVOLGONO ALLA
PERFEZIONE QUESTO SERVIZIO
SIA I POPOLARI LAMBRUSCHI DI CASA
CHE I PREGIATI CHAMPAGNE.
A VOI LA SCELTA

a cura di Monica Pilotto, testo di Daniele Cernilli

& Champagne

PER COTECHINO E ZAMPONE

La notte di Capodanno è l'unico momento nel quale è consentito fare il "botto" aprendo una bottiglia. Perciò per festeggiare è necessario dotarsi di bottiglie di vini spumanti e frizzanti, gli unici a ottenere questo risultato. Inoltre è necessario trovare qualcosa per accompagnare cotechino e zampone. Provando a ragionare in modo "sommelieristico", siamo di fronte a piatti pieni di grasso intrinseco e con tendenze dolci e speziate piuttosto evidenti. Se, come viene sostenuto con ragione nei corsi che affrontano la questione degli abbinamenti fra vini e cibi, il grasso intrinseco ha bisogno di acidità, allora i vini con le bollicine sono proprio quello che serve. Hanno un'evidente freschezza acida data dall'anidride carbonica. Alcuni di essi provengono dalle zone di produzione tradizionale di questi salumi, principalmente in Emilia. Lo zampone è modenese, la salama da sugo ferrarese e il cotechino viene realizzato in diverse parti della regione. Perciò, il maggiore indiziato come vino da abbinare è il Lambrusco. O, meglio, "i" Lambruschi, visto che ce ne sono di diverse tipologie e con differenti caratteristiche. Ci sono quelli molto scuri, da uve Marani

e Maestri, nel Parmense e nel Mantovano. A Reggio Emilia avremo principalmente i Reggiano da uve Lambrusco Salamino. A Modena il Lambrusco di Sorbara, molto chiaro e dal sapore fresco e agile, e il Grasparossa di Castelvetro, scuro e violaceo. Nel Ferrarese con l'Uva d'Oro si produce il Fortana, che non è un Lambrusco vero e proprio, ma gli somiglia parecchio. Del resto, di rossi frizzanti e spumanti (la differenza dipende dalla pressione determinata dalla componente di CO₂), ce ne sono anche in altre parti d'Italia. La Bonarda frizzante a Piacenza e nell'Oltrepò, il Gragnano in Campania, alcune Barberie astigiane e monferrine. Il Lambrusco, però, resta il re delle *red bubbles*, con tutte le sue sfaccettature. Un vino allegro, popolare e mai troppo costoso.

All'opposto troviamo uno dei più famosi vini del mondo: lo Champagne. Prodotto nell'omonima regione, a est-nord di Parigi, ha un "range" di espressioni e di costi davvero notevole. Normalmente si produce con Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier vinificati questi ultimi "in bianco", evitando che il mosto entri in contatto con le bucce e si colora. *segue >*

Bollicine da provare

8 ETICHETTE DI LAMBRUSCO E CHAMPAGNE INTERPRETANO
I DUE VINI CON STILE DIVERSO. MA SEMPRE MAGISTRALE



**Lambrusco Grasperossa di
Castelvetro Doc
"Vigneto Cialdini"**
Cleto Chiarli

100% Lambrusco Grasperossa. Metodo Charmat. Rubino violaceo intenso, spuma rosata. Aromi di mora, ribes nero e ciliegia scura. Pieno, ricco, tannini accennati e ben tamponati dal residuo zuccherino.

€ 20

www.chiarli.it



**Lambrusco di Sorbara
La Riserva 2022
Paltrinieri**

100% Lambrusco di Sorbara. Metodo Charmat lungo. Rosa pallido, con spuma leggera e soffice. Naso articolato di gelatine di frutti rossi, rosa fresca, melograno. Incisivo e vivace in bocca, di grande pulizia e ottima persistenza. Versione notevolissima di uno dei gioielli della maison.

€ 17

www.cantinapaltrinieri.it



**Reggiano Dop Lambrusco Rosso
Labrusca
Lini 910**

85% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta. Metodo Charmat. Rosso vivace con spuma ricca e persistente. Profumi fragranti di more di gelso, amarene e fiori rallegrano l'olfatto. La bocca è allegra, fresca e corroborante, di beva coinvolgente.

€ 8

www.lini910.it



**Lambrusco di Sorbara Doc
Phiermento 2023
Medici Ermete**

100% Lambrusco di Sorbara. Rifermentato in bottiglia con metodo ancestrale. Rubino chiaro leggermente opalescente, perlage fitto e abbondante. Profumi fermentativi e fruttati, con note di fragola e di lieviti. Sapore fresco, di deliziosa bevibilità, sottile e composto.

€ 10

www.medici.it



**Champagne Brut Reserve
Pol Roger**

Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier in parti uguali. Metodo Champenoise. Giallo paglia brillante, perlage fine e abbondante. Profumi fruttati e fragranti, con note di susina gialla, lieve mandorla e pane grigliato. Sapore fresco, agile, con la componente di anidride carbonica ben fusa e cremosa.

€ 51

www.polroger.com

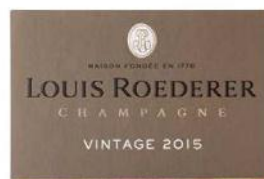


**Champagne Brut Cuvée Rosé
Laurent Perrier**

Pinot Noir 100%. Metodo Champenoise. Rosato brillante con perlage fine e fitto. Profumi fruttati e floreali, con note di fragola, cassis e rosa, accenni di crosta di pane. Sapore composto, equilibrato, con l'effervescenza molto cremosa e piacevole. Ottima persistenza.

€ 70

www.laurent-perrier.com



**Champagne Brut Vintage 2015
Louis Roederer**

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay. Metodo Champenoise per 48 mesi. Giallo paglia intenso, perlage fine, abbondante e lento. Profumi complessi, di crosta di pane, pasta di mandorle, cedro candito e susina gialla. Sapore agile ed elegante, fresco, di deliziosa bevibilità.

€ 95

www.louis-roederer.com



**Champagne Blanc de Noirs
Apanage
Pommery**

70% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier. Metodo Champenoise. Giallo dorato brillante, con perlage fitto e molto persistente. Profumi complessi, con note di pane grigliato, susina gialla, fiori di acacia e accenni di fragola. Sapore composto e cremoso, elegante e molto lungo.

€ 70

www.champagnepommery.com

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

Qualche volta "in rosa" per produrre gli Champagne rosé. Ma si articola in molte altre tipologie: ci sono i Blanc de Blancs da solo Chardonnay, i Blanc de Noirs, da sole uve rosse, i "millesimati" con i vini base che provengono da una sola annata (mentre in genere derivano da vendemmie diverse). Poi i Brut, gli Extra Brut, i Pas Dosé. Il tutto dipende da quanta *liqueur d'expédition* viene usata: si tratta di uno sciroppo dolce che si aggiunge allo Champagne dopo il *dégorgement*. Ma sono aspetti tecnici. La cosa importante è sapere che un Extra Brut è più aspro di un Brut, e che quest'ultima tipologia è la più diffusa fra gli Champagne "base". Ancora, esistono etichette note e meno note, alcune costosissime prodotte da cantine che hanno il prestigio di grandi multinazionali del lusso, come, ad esempio, la LVMH. Siamo di fronte a un vero universo, insomma.

Così come il Lambrusco, anche lo Champagne è un vino adatto sia per accompagnare i nostri zamponi e i nostri cotechini, da servire rigorosamente con le len-ticchie, sia per festeggiare la notte di Capodanno: una volta aperta la gabbietta, la pressione interna fa saltare i tappi e la festa può iniziare. Certo, fra il popolare e abbordabile Lambrusco e il sussiegoso e sofisticato Champagne c'è tutta la differenza del mondo, un po' come nella canzone di Gaber che però parlava di Barbera. Però, per fortuna, si può scegliere, e per una notte la cosa più importante è festeggiare con speranza e allegria. Ne abbiamo tutti bisogno.

Qui vi propongo otto etichette, quattro di Lambrusco e quattro di Champagne. Molto diversi tra loro per avere tipologie differenti, ma tutti splendidi rappresentanti delle rispettive famiglie.

LA TRADIZIONE SORPRENDE



**RINNOVA I PIATTI DELLE FESTE
CON L'ALTA QUALITÀ DELLO ZAMPONE
E DEL COTECHINO MODENA IGP**



**ZAMPONE E COTECHINO
MODENA IGP**

Queste specialità della nostra tradizione gastronomica sono realizzate secondo l'antica ricetta, eppure sono anche al passo con i tempi. Lo sapevi? Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti ricchi di proteine nobili e contengono per ogni 100 grammi circa 250 calorie.

Hanno meno grassi e sodio rispetto al passato, ma con il gusto pieno e ricco di una volta. Oltre al sempre valido abbinamento con le lenticchie, Zampone e Cotechino Modena possono essere proposti anche in versioni più innovative. Per esempio su fettine di mela scottate al forno, oppure a dadini nei vol au vent. La qualità è garantita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Scopri tutte le ricette su modenaigp.it e sul nostro profilo Instagram. Cerca Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

**CERCA
I DUE
MARCHI**

IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:

- Il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine.
- L'utilizzo di carni di alta qualità.
- Il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare.
- La presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

www.delimeat.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



TECNICHE

agnolotti

del plin e alla canavesana

DI PICCOLE DIMENSIONI, HANNO SAPORITI RIPIENI DI CARNI
MISTE E VENGONO CONDITI CON GUSTOSI SUGHI
TRADIZIONALI. DUE FIORI ALL'OCCHIELLO DEL PIEMONTE

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso



del plin ai tre condimenti

IL RIPIENO

1 In una casseruola rosolate 300 g di collo di manzo, 230 g di coppa di maiale e 150 g di coniglio a tocchetti con 20 g di burro, 3 cucchiaini di olio, 1/2 carota e 1/2 cipolla tritate, 1 rametto di rosmarino e 2 foglie di alloro. Salate, sfumate con 1 bicchiere di vino e cuocete coperto per 1 ora e mezza a fuoco dolce.

2 Sbollentate 1 cespo di scarola, strizzatela e frullatela con le carni (conservate il fondo di cottura).

3 Impastate il tutto con 100 g di salsiccia spellata, 2 uova, 1 tuorlo, 30 g di parmigiano, noce moscata, sale e pepe.



LA FORMA

1 Lavorate 300 g di farina con 3 uova e un pizzico di sale per ottenere un impasto omogeneo. Dividetelo in 3 panetti e tirateli con la macchinetta in sfoglie sottili larghe 8 cm. Allineate su un lato lungo delle sfoglie tante nocchie di ripieno distanziandole di 1 cm.

2 Piegate un lembo delle sfoglie sulle nocchie di ripieno.

3 Con indice e pollice premete verticalmente tra i mucchietti di ripieno per saldare la sfoglia e ottenere un lungo "cordone". Con una rotella dentellata rifilate il bordo per sigillarlo e poi tagliate tra i mucchietti di ripieno per separare gli agnolotti.

I CONDIMENTI

1 Gli agnolotti del plin vengono tradizionalmente conditi in tre modi diversi, a piacere del cuoco. Il primo è con il fondo di cottura delle carni per il ripieno (tenuto da parte dopo averle frullate) stemperato in casseruola con una noce di burro ed erbe aromatiche sminuzzate (salvia, rosmarino).

2 In alternativa, si può optare per un classico burro e salvia fatto schiumare in padella.

3 Infine, quando in stagione (da ottobre a tutto gennaio), è d'uso aggiungere al burro e salvia un po' di tartufo bianco d'Alba tritato o tagliato a lamelle con l'apposito attrezzo.



alla canavesana con ragu bianco

IL RIPIENO

- 1** Preparate un brodo con 1 litro di acqua, 200 g di polpa di manzo, 1 osso con midollo, sedano, carota e sale facendo bollire tutto per 1 ora. Filtrate 400 ml di brodo e lessatevi 150 g di riso. Conditelo con 40 g di parmigiano e 20 g di burro.
- 2** Rosolate 400 g di collo di vitellone e 300 g di spalla di maiale a tocchetti con 30 g di burro, 2 spicchi d'aglio e 1 rametto di rosmarino tritati. Salate, bagnate con 1 dl di vino rosso, coprite e portate a cottura.
- 3** Macinate le carni e mescolatele con il loro fondo di cottura, il riso, 2 uova, pepe e noce moscata.



LA FORMA

- 1** Lavorate 300 g di farina con 3 uova e un pizzico di sale per ottenere un impasto omogeneo. Dividetelo in 3 panetti e tirateli con la macchinetta in sfoglie sottili larghe 8 cm. Allineate su un lato lungo delle sfoglie tante nocchie di ripieno distanziandole di 1,5 cm.
- 2** Piegate la sfoglia sulle nocchie di ripieno e, con il taglio della mano, premete tra di esse per saldare la sfoglia.
- 3** Con una rotella dentellata rifilate il bordo per sigillarlo e poi tagliate tra i mucchietti di ripieno per separare gli agnolotti.

IL CONDIMENTO

- 1** Fate dorare in una casseruola 1 spicchio d'aglio in 50 ml di olio, soffriggetevi 180 g di trito di sedano, carota e cipolla e poi unite 2 foglie di alloro e un trito di 3 foglie di salvia e 1 rametto di rosmarino.
- 2** Aggiungete 100 g di pancetta a cubetti e 150 g di salsiccia sgranata e cuocete a fuoco alto per 3 minuti.
- 3** Eliminate aglio e alloro, unite 250 g di polpa di manzo macinata e sfumate con 60 ml di vino bianco. Bagnate con 1 mestolo di acqua calda e proseguite la cottura per 1 ora aggiungendo altra acqua quando necessario; regolate di sale e pepate. Lessate gli agnolotti, scolateli e conditeli con il ragu.





NEL PROSSIMO
NUMERO:
FAGOTTINI
E CARMELLE





VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



ASSAPORATE L'ATTESA DELLE FESTE CON I NOSTRI

Cioccolati d'eccezione

www.valrhona-collection.it

Certificazione



Corporation



Ogni cavolo vuole il suo olio

VERZA, CAVOLFIORE, BROCCOLI:
UN GOLOSO UNIVERSO
DI SAPORI INVERNALI DA SPOSARE
CON L'EXTRAVERGINE GIUSTO

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

L'inverno è la stagione giusta per giocare con i profili sensoriali dell'olio e al tempo stesso fare il pieno di sapore e salute, vista la ricchezza di fibre, minerali e vitamine contenuti nelle crucifere, ortaggi tipici di questi mesi dalle preziose proprietà antiossidanti. Perciò è bene portare spesso in tavola cavoli, broccoli, cime di rapa, verze e affini (dai cavoletti di Bruxelles al cavolo riccio, passando per ravanello e crescione) ben conditi, scegliendo l'olio più adatto a ciascuno per sottolineare le caratteristiche di entrambi. A partire dal cavolfiore lessato, dall'odore intenso in cottura ma dal sapore piuttosto delicato tendente al dolce, considerato tra i cibi ideali per

IL VILLINO ROSSO, UN NUOVO MUSEO DELL'OLIO

A Grottaferrata, nella zona dei Castelli Romani vicino a Roma, il nuovo Museo dell'Olio corona i lavori di restauro della tenuta Villa Cavalletti, una delle poche dimore tuscolane rimaste intatte fino ai nostri giorni. Circondata da un'area di 27 ettari di pura bellezza custodita e coltivata dall'azienda Agricola Tierre è il frutto di un attento recupero conservativo del frantoio novecentesco nel cosiddetto Villino Rosso adiacente alla dimora padronale. Un allestimento museale contemporaneo valorizza la cultura e la storia agricola di questa zona ricca di bellezze paesaggistiche e di tradizioni enogastronomiche (villacavalletti.it/museo-dellolio/).

esaltare aromi e sapori dell'extravergine come amaro e piccante. Non a caso, tra i trucchi degli esperti per valutare al meglio le componenti aromatiche di un extravergine di qualità, dopo averlo assaggiato in purezza, c'è quello di versarne qualche goccia su una pietanza ben calda ma dal gusto leggero, proprio come il cavolfiore lessato.

La dolcezza di questo ortaggio richiede un olio non troppo amaro ma nemmeno troppo delicato, per aggiungere un po' di vivacità sia quando il cavolfiore viene bollito e preparato in insalata insieme a un buon aceto, sia quando è saltato in padella con aggiunta di olive, capperi, acciughe o anche un pizzico di curry. L'ideale è un blend armonico di varietà come Frantoio, Leccino, Pendolino o Raggiolo, che si tratti di un Igp Toscano o di un prodotto di origine marchigiana.

segue >

IL CAMMINO TRA GLI ULIVI DEL GARDA TRENTINO

È stato da poco inaugurato il Sentiero dell'Olio che conduce al cuore del Garda Trentino, territorio in cui la coltivazione dell'olivo ha una tradizione millenaria e la produzione di extravergine rappresenta un'importante risorsa economica e culturale. Il percorso escursionistico ad anello si snoda per 7 km e più attraverso l'olivaia del borgo medievale di Arco con oltre 40mila ulivi. Percorribile tutto l'anno, il sentiero si inoltra attraverso la natura incontrando quattordici installazioni che raccontano diversi aspetti dell'olivicoltura, dalla terra al frantoio.

FUSILLI AL PESTO DI BROCCOLETTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

320 g di fusilli grossi
– **400 g di broccoletti**
– **4 filetti di acciughe**
sott'olio – **1 spicchio**
d'aglio – **40 g di**
mandorle pelate tostate
– **20 g di mandorle**
non pelate – **1 limone**
non trattato – **olio**
extravergine d'oliva
Nocellara del Belice –
sale

1 Accorciate i gambi dei broccoletti e pelate quelli rimasti con un coltellino conservando la parte interna chiara. Dividete le cimette e lavatele sotto l'acqua corrente. Lessate i broccoletti con i loro gambi in acqua salata per 6-7 minuti e sgocciolateli con il mestolo forato.

2 Riportate a ebollizione l'acqua di cottura dei broccoletti e tuffateci i fusilli. Nel frattempo, frullate le mandorle pelate con i 2 terzi dei broccoletti, un pizzico di sale, le acciughe, 4 cucchiaini di olio e lo spicchio

d'aglio spellato e tritato. Trasferite il pesto preparato in una ciotola capiente.

3 Scolate la pasta al dente tenendo da parte 1 mestolino dell'acqua di cottura. Mettete i fusilli nella ciotola con il pesto, mescolate bene per condirli omogeneamente e unite, se necessario, l'acqua di cottura.

4 Aggiungete le cimette tenute da parte, la scorza di mezzo limone grattugiata e le mandorle con la pelle tritate grossolanamente e servite subito.



Con verza e cavolo cappuccio, più decisi e magari arricchiti con uvetta, pinoli o spezie (perfetto il cumino), si può usare un extravergine pugliese più intenso e appena persistente, come un monocultivar di Ogliarola Garganica. Con i broccoli siciliani, così come con il broccolo romanesco, insaporito in padella aggiungendo all'olio dell'aglio e un'acciuga, si può optare per una vivace ma ben modulata Nocellara del Belice. Con le cime di rapa, perfette anche per condire la pasta, meglio una Coratina pugliese aggraziata. Mentre se si amano le brassicacee amarognole, in primis il cavolo nero o i friarielli napoletani, la scelta cadrà su un olio con l'amaro in evidenza (ma mai eccessivo e in armonia con il piccante) come un blend umbro o un monovarietale abruzzese da Intosso.

Abbinamenti perfetti

Menage à Trois, EmozioneOlio, Serrungarina (PU)

Dalle colline pesaresi, questo blend di olive di varietà Frantoio, Leccino e Pendolino è un fruttato medio dal buon equilibrio tra amaro e piccante in cui note di spezie e mandorla amara tornano sia al naso sia al palato. È il condimento ideale per il cavolfiore saltato con il curry (bottiglia da 500 ml, 20 euro).

Goccia d'Oro Le Fronde, Vieste (FG)

Monocultivar di Ogliarola Garganica dal fruttato intenso, ma dal carattere molto equilibrato pur se vivace, ha belle note aromatiche erbacee e mandorlate mentre all'assaggio mostra un piacevole carattere amaro e piccante con sentori di rucola e pepe. È perfetto con la verza (bottiglia da 500 ml, 15 euro).

Contrada Scintila Igp Sicilia Nocellara del Belice Biologico Francesco Di Mino, Agrigento

Monovarietale di Nocellara, è un fruttato medio erbaceo, con sentori di pomodoro ed erbe aromatiche. Dal buon equilibrio tra amaro e piccante, ha un piacevole retrogusto di carciofo e mandorla. Ottimo con i broccoli (bottiglia da 500 ml, 18 euro).



sale&pepe shopping



Koch pasta sfoglia

Koch - azienda altoatesina specializzata nella produzione di pasta e prodotti freschi surgelati - propone la pasta sfoglia surgelata già stesa e pronta all'uso. La pasta sfoglia viene realizzata con ingredienti di prima qualità senza l'aggiunta di additivi e né conservanti secondo la ricetta tradizionale e successivamente congelata da Koch. I 144 strati di sfoglia sottile la rendono friabile e croccante ed è l'ingrediente perfetto per la preparazione di molte pietanze dolci e salate.



BRIMI MASCARPONE

Dalla panna fresca dell'Alto Adige nasce un formaggio fresco che è quasi una crema: il mascarpone. Perfetto per dare un tocco d'eleganza agli antipasti, è inoltre indispensabile per tanti dolci al cucchiaio, il tiramisù in primis! Grazie alle sue caratteristiche del tutto simili a quelle di una crema, questo mascarpone è delizioso da gustare al naturale o come alleato nella preparazione di squisiti dessert.

TALEGGIO DOP

Il Taleggio DOP è un formaggio 100% naturale dal sapore dolce, aromatico, con un'equilibrata sapidità. Buono, energetico, ricco di proteine, sali minerali e vitamine A e B2, il Taleggio è un formaggio digeribile e leggero. Ha un ottimo rapporto tra calcio e fosforo e un'equilibrata composizione di grassi. La Denominazione di Origine Protetta è il riconoscimento che ne sottolinea la tradizionalità e la qualità. Consorzio Tutela Taleggio è l'ente che protegge e promuove questa eccellenza.



Pere

DELL'EMILIA- ROMAGNA IGP

Prezioso tesoro della tradizione agricola emiliano-romagnola, le Pere dell'Emilia-Romagna Igp interpretano con eleganza la convivialità, ma soddisfano al contempo la ricerca di leggerezza per la rinascita detox che segue le inevitabili abbuffate delle feste, in otto varietà, ognuna con specifiche caratteristiche organolettiche: Abate, Fétel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Williams, Carmen e Santa Maria. Un frutto sano, digeribile e dolce, ottimo sia al naturale che in cucina.



VERYS MASCAVERYS

Mascaverys di Verys è leggero e cremoso, dal gusto straordinariamente delicato, pieno e rotondo, ideale per la preparazione di dolci natalizi e piatti salati sani, rinfrescanti ed equilibrati. La versione vegetale è perfetta per chi segue una dieta vegana o è intollerante al lattosio, ma desidera comunque godere del gusto e della consistenza del mascarpone nelle ricette. Mascaverys è la prima crema al germoglio di riso integrale ideale per la preparazione di dolci e ricette salate.

LATTERIA TRE CIME Fonduta

Latteria Tre Cime propone per la stagione invernale un prodotto unico e innovativo: la Fonduta di formaggio delle Dolomiti. Una deliziosa ricetta tipica delle regioni del nord Italia, povera ma ricca di gusto che accompagna tantissimi piatti. Perfetta anche da gustare inzuppando il pane tostato. La Fonduta di formaggio delle Dolomiti di Latteria Tre Cime si prepara grazie a un mix di formaggi stagionati. Malga Alto Adige, Montagna Alto Adige Superior e Imperatore delle Dolomiti.



nel numero di febbraio



IN FORNO cuociono succosi piatti di carne e di pesce (con relativi intingoli e contorni)

- **CAVOLINI DI BRUXELLES** c'è chi li ama e chi no, ma forse pochi li sanno usare in piatti insoliti
- **PRIMI RUSTICI** e gustosissimi, il confort dell'inverno è in risotti, zuppe e pastasciutte
- **WAFFLE E CIALDE** da accompagnare con salsine e creme
- **TORINO** è la città del melting pot: di culture e sapori da scoprire

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

gennaio 2025

DIRETTORE EDITORIALE

Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE

Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it

ICONOGRAFICO

Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkèmia, Alessandra Avallone, Aura Basso, Lydia Capasso, Laura Cereda, Daniele Cernilli, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Felice Scoccimarro, Luciana Squadrilli, Laura Spinelli, Sunray Photo, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)

Liquidatore: Lorenzo Costa

Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasel srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28

20124 - Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040
Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>.

indirizzi

- ALESSI, alessi.com
- ALTROMERCATO, shop.altromercato.it
- BAUMALU, DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- BLANC MARICLÒ, blancmariclo.com/it/
- BONDA, bonda.it
- BRANDANI, brandani.it
- BUCCINO COLLECTION, buccinocollection.it
- CASA, it.casashops.com
- CHS GROUP, chsgroup.it
- CONTINENTA, DISTR. DA SCHÖNHUBER, schoenhbber.com
- COSENTINO, cosentino.com/it
- DROSSLMEYER, DISTR. DA HOME&MORE, home-more.it
- ESPIDESIGN, espidesign.it
- EXCELSA, excelsa.it
- FERM LIVING, fermliving.com
- FRATELLI SPERANZA, flisperanza.it
- GEFU, DISTR. DA MERITO, merito.it
- HUE TABLE STORIES, tablestories.com
- ILSA, ilsa-italy.it
- LA CONCHIGLIA, laconchigliabiella.it
- LABCOROSANGOTTARDO3, labcorosangottardo3.it
- MOPITA, mopita.it
- SAMBONET, sambonet.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- VIRGINIA CASA, virginiacasa.it

in edicola dal 29 gennaio

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.

Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)

Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.



IL SALUMIERE

Il mestiere del Salumiere è un'arte, conosce segreti e peculiarità di ogni prodotto e da buon intenditore consiglia il miglior modo per degustarlo.

Entra nel mondo Villani e scopri tutti i nostri prodotti
www.villanisalumi.it

BOTTEGA

ITALIAN SPARKLING LIFE

PROSECCO DOC



BOTTEGA
SpA

BOTTEGASPA.COM

BEVI RESPONSABILMENTE